

Historic, Archive Document

Do not assume content reflects current scientific knowledge, policies, or practices.



Case 11. Glass ~~80~~
~~118~~

LIBRARY

OF THE

Department of Agriculture.

Case. ~~FD-44~~
Shelf 3



IV. '60

930

Taschenbuch

für

Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde

herausgegeben

vom

Pomologischen Institut in Reutlingen

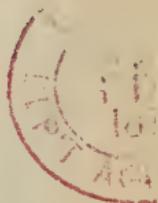
durch

Dr. Ed. Lucas,

Director und Besitzer des Pomologischen Instituts.

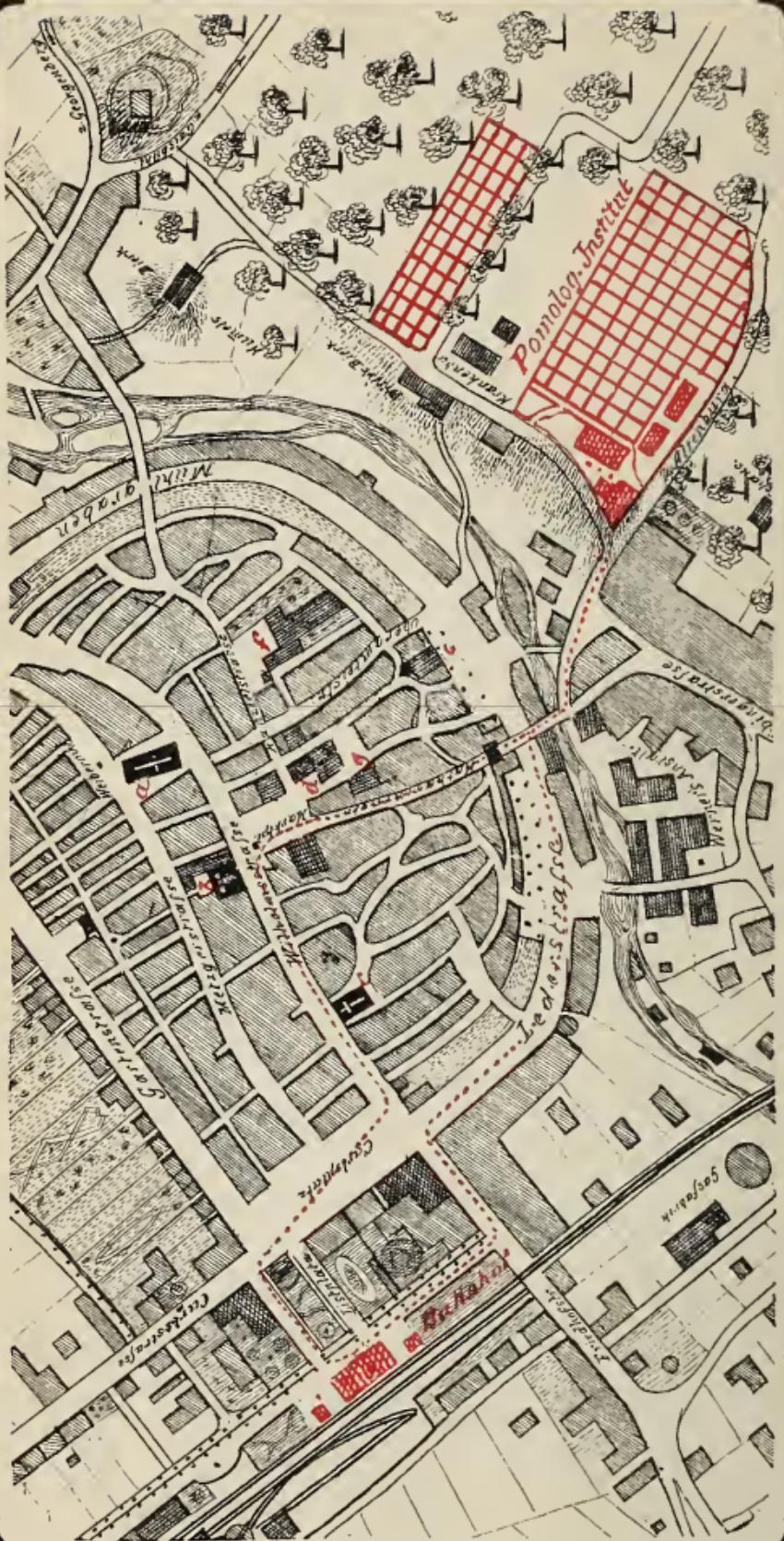
Neunter Jahrgang.

Mit 25 Abbildungen.



Ravensburg 1869.

Druck und Verlag von Eugen Ulmer.



REUTLINGEN.

a. Marienkirche, b. Heiliggeistk. c. Katholische K. d. Fruchthalle, e. Rathaus f. Regierung, g. Webschule.

Einleitung.

Kurzer Bericht über den Fortgang des Pomol. Instituts vom September 1868 bis dahin 1869.

Die Gesammtzahl der Zöglinge und Hospitanten, welche das Pomologische Institut seit seiner Gründung (März 1860) besuchten, hat sich bis jetzt auf **506** also gegen voriges Jahr um **50** Neueingetretene erhöht.

Das Wintersemester 1868/69 wurde frequentirt von 24 Zöglingen, während des Frühjahrscursus (3. März bis 20. Mai 1869) betrug die Zahl derselben 56, die höchste Anzahl von Zöglingen, die bis jetzt gleichzeitig hier waren, und während des Sommers 1869 besuchten 45 Zöglinge die Anstalt. In Folge mehrerer aus Oesterreich eingetretenen Zöglinge wurde ausnahmsweise noch ein besonderer Herbstcurs eingerichtet, welcher die $2\frac{1}{2}$ Monate August bis Mitte October dauern wird. Zu diesem traten 10 Zöglinge im August d. J. ein.

Die sämmtlichen Zöglinge, welche im Frühjahr und Sommer 1869 das Pomologische Institut besuchten und noch besuchen, gehören folgenden Ländern und Provinzen an:

Württemberg 12, Bayern: Altbayern und Franken 14, Bayrische Pfalz 7, Preussen: Ostseeprovinzen 5, Hohenzollern 2, Rheinprovinz 4, Provinz Sachsen 1, Provinz Brandenburg 1, Frankfurt 1, Oesterreich: Niederösterreich 2, Böhmen 6, Baden 3, Schweiz 3, Hessen: Oberhessen 2,

 **Kellerei**
im Pomologischen Institut.

Verkauf feinster Rheinweine:

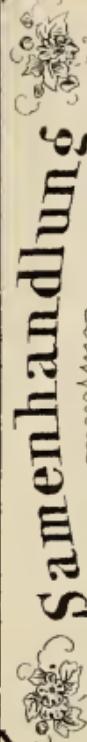
*Wiesheimer, Rüdesheimer, Hochheimer,
Rauenthaler, Hattenheimer, Freienheimer,
Markobrunner, Ingelheimer, Aßmanns-
häuser, ferner Bördlaux u. Ungarwein.*

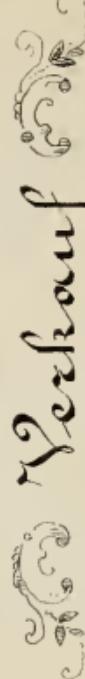
Die Flasche fl. - 42. bis fl. 2. 48.

Champagner, fl. 1.48 bis fl. 3.30.

HUBERT MASSEN.

Preislisten mit Flaschen- & Fasspreisen
stehen zu Diensten.

 **Samenhandlung**
im Pomologischen Institut.

 **Verkauf**
*der besten und bewährtesten
Gemüse- und Blumensamen,
Runkelsamen, Grassamen u.s.w.*

worüber jährlich ein Katalog erscheint

FRITZ LUCAS.

Einleitung.

Kurzer Bericht über den Fortgang des Pomol. Instituts vom September 1868 bis dahin 1869.

Die Gesammtzahl der Zöglinge und Hospitanten, welche das Pomologische Institut seit seiner Gründung (März 1860) besuchten, hat sich bis jetzt auf **506** also gegen voriges Jahr um **50** Neueingetretene erhöht.

Das Wintersemester 1868/69 wurde frequentirt von 24 Zöglingen, während des Frühjahrscursus (3. März bis 20. Mai 1869) betrug die Zahl derselben 56, die höchste Anzahl von Zöglingen, die bis jetzt gleichzeitig hier waren, und während des Sommers 1869 besuchten 45 Zöglinge die Anstalt. In Folge mehrerer aus Oesterreich eingetretenen Zöglinge wurde ausnahmsweise noch ein besonderer Herbstcurs eingerichtet, welcher die $2\frac{1}{2}$ Monate August bis Mitte October dauern wird. Zu diesem traten 10 Zöglinge im August d. J. ein.

Die sämmtlichen Zöglinge, welche im Frühjahr und Sommer 1869 das Pomologische Institut besuchten und noch besuchen, gehören folgenden Ländern und Provinzen an:

Württemberg 12, Bayern: Altbayern und Franken 14, Bayrische Pfalz 7, Preussen: Ostseeprovinzen 5, Hohenzollern 2, Rheinprovinz 4, Provinz Sachsen 1, Provinz Brandenburg 1, Frankfurt 1, Oesterreich: Niederösterreich 2, Böhmen 6, Baden 3, Schweiz 3, Hessen: Oberhessen 2,

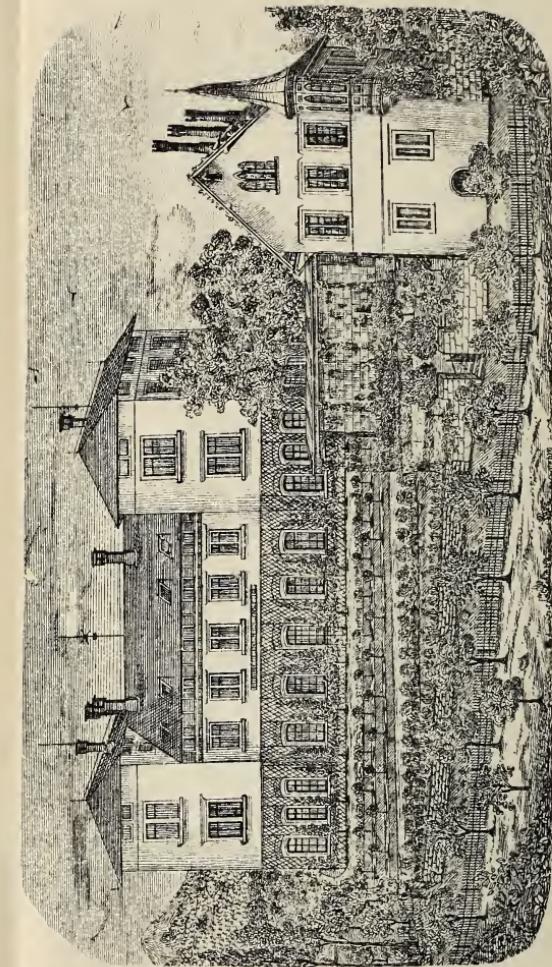
Ausgebreitete Buchten & Werknus

Hochstämnen, formirten Spalier- & Pyramidenbäumen, Beerenobst, Reben, Wildlinge, hochstämmigen Rosen, Ziersträuchern, Eritheversorten, Dahlien, Perennirenden Zierpflanzen, Edelreisern usw. Gemüsebau u. Landwirthschaft: Culturen, Blumenzucht im Glashaus und im Freien, Verkauf von Obstsamen.

ß. Ein beschreibender Catalog erscheint jährlich und wird gratis und frei. versandt. Zuweisung tüchtiger Juwistgärtner, Obstgärtner und Bauernwärter. Versendung von Obstsortimenten zu Pomolog. Studien, sowie v. edlerem Tafelobst, der besten & prächtigsten Bücher & Werkzeuge für den Obst-, Wein- & Gartenbau.

ORGAN DES INSTITUTS:

Paschenenbuch für Pomologen, Gärtner & Gartenfreunde, herausgegeben vom Pomolog. Institut mit zahlr Abbildg. Erschent jährlich im September.



Höhere Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau, Garten- & Obstbauenschule.

Heranbildung von Pomologen, Kunst- & Obstgärtnern
durch theoretischen Unterricht u. praktische Einübung in allen Theilen der
Gartencultur, besonders im Obstbau, Baumschule, Weinbau, Pomologie, Gemüse-
zucht, Rosenbau, Landwirtschaftsgärtnerei, Encyclopädie der Landwirtschaftslehre,
sowie in allen Zweigen d. Naturwissenschaften, Geometrie, Buchführung, Zeichnen.

Bauwissenschaften, Anf: März - Ende Mai, Honorar: 10 Thl. - 11 fl. 30 kr.
Obstgärtner, Anf: März - Ende September, Honorar: 20 Thl. - 35 fl.,
Jahresendes der 3. Kl: Lehraustallt, Beginn 1. October á Semester 30 Thl. - 52 fl 30 kr.,
Jahresende der Gartenbaueschule, Beginn 1. October á Semester 20 Thl. - 35 fl.,
Orientierer Lehreurs für Anfänger zu beiden Abth: zu ermäßigten Taxen.

Ausführliche Statuten stehen gratis zu Diensten.

Rheinhessen 2, Coburg, Hildburghausen, Sondershausen, Schweden und Russland je 1 Zögl., zusammen also 70.

Aus dieser sehr vermehrten Zahl der Zöglinge geht hervor, dass das Vertrauen zu unserem Institut in erfreulicher Weise zugenommen, was sich auch durch die sehr vielfachen Anfragen nach hier herangebildeten Pomologen, Kunstgärtnern und Obstzüchtern kund gibt, welche fortwährend einlaufen; es konnten im Laufe des Jahres etwa 20 gute und theils sehr gute Stellen von hier aus besetzt werden.

Unter den Zöglingen, welche die Anstalt 1869 frequentiren, sind mehrere schon verheirathete, wie auch mehrere junge Landwirthe, welche als Hospitanten die Anstalt besuchen; die letztern wohnen grossentheils in der Stadt in Privatlogis.

Die Lehrgegenstände, welche im Winterhalbjahr 1868/69 und im Sommer 1869 vorgetragen wurden, waren:

a) von Unterzeichnetem:

Theorie des Gartenbaues (nach Lindley, Theorie der Gartenkunde und Dr. Regel, Allg. Gartenbuch I. Band) das ganze Jahr wöchentlich 2 Stunden, im Winter der Allgemeine Theil, im Sommer die 2te Abtheilung oder die specielle Cultur. Dieser Unterricht schliesst einen Abriss der Pflanzenanatomie und Physiologie, Biologie der Pflanze, Climatalogie, Lehre von der Wärme und Feuchtigkeit des Bodens, von der Vermehrung der Pflanzen, vom Schnitt, von der Vervollkommenung der Culturgewächse u. s. w. mit ein.

Pomologie: während des ganzen Jahres wöchentlich 2—3 Stunden, Systemkunde, Anleitung zu Pomologischen Beschreibungen, Kenntniss der wichtigeren Kern- und Steinobstsorten, wobei die Pomologischen Tafeln zu Grund gelegt wurden.

Baumschnitt: Allgemeiner Theil nach der Schrift „Die Lehre vom Baumschnitt“ während des Frühjahrs in wöchentlich 2 Stunden.

Obstcultur: Diese wurde nach der Schrift „Kurze Anleitung zur Obstcultur“ sowohl bei dem Frühjahrscursus, als auch bei dem Herbstcurs, welcher in diesem Jahr (August, Septbr.,) abgehalten wurde, vorgetragen und zwar in täglich 1—2 Stunden während dieser Curse.

Landschaftsgärtnerei: Theoretischer und praktischer Theil mit Uebungen im Zeichnen in der Natur und Ausstecken von Wegen, Gruppen u. s. w. Nach Skells Beiträgen; Sommer in wöchentlich 2 Stunden.

Gehölzzucht im Winter, mit Zugrundelegung von Baltet Baumzucht und Jäger Ziergehölze, 1—2 Stunden wöchentlich.

Botanik: Im Winter Allgemeine Botanik und Terminologie nach Leunis, im Sommer Kenntniss der Pflanzen der Umgegend in Verbindung mit Excursionen in wöchentlich 2 Stunden.

Geognosie: während des Winters in wöchentlich 2 Stunden mit Zugrundlegung der neuen Schrift von Oberlehrer Clas „Die geognostischen Verhältnisse und Bodenarten Württembergs in ihrer Beziehung zur Landwirthschaft.“

b) von Herrn Fr. Lucas, Obergärtner am Institut.

Baumschnitt: Spezieller Theil mit Uebungen und Demonstrationen im Spaliergarten während des Sommers in wöchentlich 2 Stunden.

Gemüsebau: Allg. Theil im Winter, specieller Theil im Sommer in wöchentlich 1—2 Stunden, mit Zugrundelegung der Schrift „Lucas, der Gemüsebau“, 2. Aufl.

Pomologie: die besten Birnsorten nach Willermoz Pomone franc. und den Pomologischen Tafeln Band II. Winter und Sommer 1—2 Stunden.

c) Von Herrn Instituts-Cassier Maassen:

Encyclopädie der Landwirthschaft: in 2 Stunden wöchentlich im Winter nach Adam Müller, die Schule des Landbaus; die Feldbestellung, Fruchtfolge.

Buchführung: 2 Stunden wöchentlich Sommer, Anleitung zur einfachen und doppelten Buchhaltung für Baumschulbesitzer

und Gärtner mit Zugrundlegung der im Institut üblichen Buchführnng.

d) Von Herrn Obergehülfen Heinrich aus Breslau:

Blumenzucht in wöchentlich 2 Stunden Sommer, Kultur der wichtigsten Florblumen, Sommergewächse und Stauden nebst den bekanntesten Kalt- und Warmhauspflanzen.

Geometrie in wöchentlich 2 Stunden, Winter und Frühjahr. Repetitionen in den Anfangsgründen der Planimetrie mit besonderer Rücksicht auf die praktische Anwendung nebst Uebungen im Feldmessen, Aufnehmen und Abstecken.

Planzeichnen in wöchentlich 2 Stunden, alsdann öfters an Regentagen Uebungen in den verschiedenen Methoden des Baumschlags, sowie in dem Entwerfen von Gartenplänen.

e) Von Gemeinderath C. Weckler, Weingärtner dahier:

Weinbau im Sommer in wöchentlich 1 Stunde mit Excursionen in die Weinberge.

f) Ausserdem hielt Herr Dr. **Städel** von Tübingen eine Reihe von Vorträgen über Experimentalchemie mit besonderer Berücksichtigung der für die Pflanze wichtigen Nährstoffe.

g) Herr Lehrer **Arnold** von Löhndorf trug im Sommer 1869 Bienenzucht vor, hielt Repetitionen über Obstbau und übernahm in dem Herbstcurs einen Theil des regelmässigen Unterrichts in Obstcultur.

h) Herr **M. Israel** von Altona, einer der älteren Zöglinge, trug den Zöglingen des Herbstcursus den Allg. Theil des Baumschnitts vor.

Aus obigem geht hervor, dass wir durch die Vermehrung der Lehrkräfte bemüht waren, bei der grösseren Zahl der Zöglinge die wissenschaftliche Ausbildung, wie die praktische, zu möglichster Vollkommenheit zu bringen.

Aus der Dielsstiftung zur Heranbildung junger Pomologen ersielten zwei Zöglinge aus Preussen einen Beitrag zu ihren Studien.

Ausser den gewöhnlichen Ausflügen in die Nachbarschaft, in den Muttergarten zu Mähringen O/A. Tübingen, wurde am Schluss des Frühjahrscursus mit dem grössten Theil der Zöglinge unter Leitung des Unterzeichneten eine 2tägige Excursion zum Besuch der K. Hofgärtnerien in Cannstadt und Berg, der bedeutenderen Gärten Stuttgarts, sowie der naturwissenschaftlichen Sammlungen in Stuttgart, des Musterlagers der gewerblichen Centralstelle, der K. Kunstsammlungen u. s. w. gemacht. Es ist dankend anzuerkennen, wie freundlich Seitens des K. Hofmarschallamts und der K. Bau- und Gartendirection unseren Wünschen entgegengekommen und der Erreichung unseres Zwecks, Belehrung, Vorschub geleistet wurde.

Das Institutsgebäude wurde im Frühjahr 1869 um eine Etage erhöht, was allerdings während des Banes mehrfache Störungen brachte, allein doch war der ganze Bau in circa 3 Monaten so weit beendet, dass die neu eingerichteten Zimmer bezogen werden konnten.

Das Institut enthält jetzt 3 vollständige Familienwohnungen, für Zöglinge 6 Einzelzimmer und 8 Schlafsäle zu 4—6 Betten, so dass jetzt 50 Zöglinge bequem hier untergebracht werden können, sowie 2 Hörsäle, einen Speisesaal, einen grossen Sammlungssaal, die sehr geräumige Institutsküche, Stallungen für 2 Kühe und 1 Pferd und sonstige Gelasse.

Auch das Areal wurde, wie schon im vorigen Jahr erwähnt, um ein gegen 2 Morgen grosses angrenzendes Gartenland vergrössert und dadurch ein sehr schöner Raum gewonnen, welcher auch sofort als Baumschule neu angelegt wurde.

An Geschenken erhielt das Institut eine sehr werthvolle Sendung neuer Geräthe und zahlreiche vortreffliche Pomologische Werke, zum Theil sehr werthvolle Bücher durch die Güte des Herrn Dr. Siedhof in Nord-Hoboken, ferner mehrere gute Gartenwerke für die Bibliothek von mehreren andern freundlichen Gebern.

An Besuchen von auswärtigen Gönern und Freunden des Instituts, hervorragenden Pomologen, Ackerbauschulen

und andern Bildungsanstalten u. s. w. fehlte es auch dieses Jahr nicht und trotz so mancher ungünstigen äusseren Einflüsse, wie Hagel, gewährte der Muttergarten und die Baumschulen dieses Jahr doch einen sehr guten Anblick und es erweckten die zahlreichen neuen Obstsorten, welche trugen, grosses Interesse und Liebhaberei für die feinere Obstcultur.

Der Verkehr der Baumschule war grösser als je und gingen sehr bedeutende Sendungen Obstbäume in allen Formen in die fernsten Gegenden, so dass auch in dieser Hinsicht eine gedeihliche Fortentwicklung des Instituts bemerklich war.

Reutlingen, 15. September 1869.

Dr. Ed. Lucas.

Inhaltsübersicht.

Einleitung.

Kurzer Bericht über den Fortgang des Pomolog. Instituts vom September 1868 bis dahin	III
---	-----

I. Allgemeines.

R. v. Linden: Welches sind die Ursachen, dass die Obst- kultur in Württemberg noch nicht eine höhere Voll- kommenheit erlangt hat, und welches sind die wirksam- sten Mittel zur Erlangung der letzteren?	1
Wiemer: Winke zur Förderung der Obstkultur in Rhein- hessen, namentlich in Bezug auf eine rationelle Obst- Benutzung	5
Madle: Der Obstbau im nördlichen Böhmen	11
Lorch: Einiges über die Obstkultur in den Hohenzollern'- schen Landen	14
Hartmann: Der Obstbau im Canton St. Gallen	16
Bender: Kurze Schilderung der Zwetschenzucht im Kreise Friedberg, Provinz Oberhessen	19

II. Neue Werkzeuge und Materialien.

Dr. Lucas: Siedhofs neues Oculirmesser	21
" Neuer Mooskratzer, Emoussoir	23
" Rundes Rasenmesser und Rasenschäler . . .	24
" Conklings Unkrauthacke, Conkl. Weeding Hoe	25
" Hexamers Zinkenhacke, Hexamers Prong Hoe	26
" Der Metrogreff, ein neues Werkzeug zum Ge- brauch bei Veredlungen	26
" Neues Schatten- und Schutzdeckenmaterial .	28
Rieg: Bewegliche Spaliergestelle zum Formiren in der Baumschule	29

III. Allgemeiner Pflanzenbau.

Block: Verwerthung des Chausseeabraums zur Düngung von Obstbäumen

IV. Gemüsebau und Treiberei.

Heinrich: Gurkentreiberei in einem Ananas- od. Warmhaus	33
Busse: Die Artischokenkultur im K. Hofküchengarten in	
Stuttgart	37

V. Pomologie und Obstkultur.

Rebmann: Die Baseler Goldreinette	39
Wolf: Beschreibung des Wohnbacher Rosenapfels . . .	41
Israel: Die neuen Stachelbeersämlinge des Pomologischen Instituts in Reutlingen	43
Schleicher: Einiges über die Erziehung der Bäume im Pomol. Institut in Reutlingen im Vergleich derselben mit andern Baumschulen	46
Wuth: Ueber die Anlage, Pflege und Benutzung eines Muttergartens für die Obstbaumschule	49
Nevermann: Die Behandlung der durch Hagelschlag ent- standenen Baumwunden	53

Finkh: Erfahrungen über die späte Veredlung Ende Mai und Anfang Juni	55
Israel: Zur Empfehlung der Haselnusskultur	57
Gössel: Einige für einen Hausgarten passende Kern- und Steinobstsorten, zur Darstellung der Familien des natürlichen Systems	59

VI. Baumschnitt und Topfobstzucht.

Fr. Lucas: Zur Erziehung schöner Horizontalcordons	68
Mader: Die neue Flügelpyramide, deren Erziehung und Verwendung zu Portalen	70
Carlsson: Die Topfobstzangerie	73

VII. Weinbau.

Wisser: Der Weinbau im Bergzaberner Thale in der Rheinpfalz	77
Arnold: Beobachtungen über die Blaue Portugiesertraube an der Ahr	79
„ Welche Vorzüge gewährt der niedere Rahmenbau mit Drathzügen	83

VIII. Landschaftsgärtnerie und Gehölzzucht.

Dr. Lucas: Plan eines kleinen der Obstkultur gewidmeten Hausgartens	87
Butterfass: Ueber Vermehrung der Gehölze aus Stecklingen im krautartigen Zustand	89

IX. Blumenzucht.

Stölker: Die Maiblume, <i>Convallaria majalis</i>	91
Nolte: Die Cultur der Verbenen	94
Richter: Ueber die Cultur der <i>Viola odorata Brandyana</i> fl. pl.	99
Kopatsch: Orchideenzucht in einem kalten Hause	100
Beck: Cultur der <i>Libonia floribunda</i>	104

X. Landwirtschaft und Verschiedenes.

Richter: Die Neue rosenrothe Frühkartoffel	106
Walter: Neues Mittel zur Vertilgung der Blutlaus	107

Verzeichniss der im Herbst 1869 und Frühjahr 1870 im Pomol.

Institut in Reutlingen käuflich abgebbaren Obstbäume, Obst- und Ziersträucher, Erdbeeren, Obstsamen, Geräthe und Bücher u. s. w.

109

I. Allgemeines.

Welches sind die Ursachen,

dass die Obstkultur in Württemberg noch nicht eine höhere Vollkommenheit erlangt hat, und welches sind die wirksamsten Mittel zur Erlangung der letzteren?

Einer der hervorragendsten landwirthschaftlichen Culturzweige ist unbestreitbar die Obstcultur. Leider wird derselben in unserem gesegneten Württemberg noch lange nicht überall die gebührende Aufmerksamkeit geschenkt. Allerdings haben wir im Vergleich mit anderen Ländern wohl die grösste Anzahl von Obstbäumen auf einer Quadratmeile, allein die Frage liegt nahe, ob dieselben nicht einen bedeutend höhern Ertrag zu geben im Stande wären, oder was gleichbedeutend ist, ob wir nicht bei besserer Cultur von einer viel kleineren Bodenfläche denselben Ertrag erzielen könnten, wie jetzt von der ganzen mit Obstbäumen bepflanzten Strecke.

Wir müssen diess unbedingt bejahen, wenn wir die fast durchweg mangelhafte Pflege der Bäume ansehen. Betrachten wir nur auf unseren Wanderungen die Bäume an den Strassenrändern, so müssen wir uns sagen, viel, sehr viel ist noch zu thun. Wie selten finden wir die Bäume richtig ausgeputzt. Aststumpen bis zu 1 Fuss Länge kann man häufig sehen;

Bäume ganz mit Misteln, Moos und Krebswunden bedeckt, erblickt man allenthalben. Im Spätherbst Theergürtel oder Kalkanstriche an den Stämmen zu bemerken, gehört zu den Seltenheiten; lieber lässt man im Frühjahr seine Bäume von dem Frostspanner kahl fressen, als dass man sich im Herbste zur Anwendung des vorstehenden Schutzmittels bequeme.

Der Kalkanstrich ist nur in einzelnen Gegenden, wie bei Reutlingen zu finden.

Diese und noch viele andere Uebelstände werden nicht eher verschwinden, als bis wir im ganzen Lande gleich gut geschulte Baumwärter besitzen.

Wie sehr in dieser Richtung auch Seitens der Verwaltungsbehörden gesündigt wird, möge nur aus einem Beispiel erhellen:

Bei einem Besuch der landwirthschaftl. Akademie Hohenheim in der letzten Hälfte Mai d. J. trafen wir mehrere Baumwärter, welche erst am 22. Mai eingetreten waren, um dort einen Cursus in der Obstzucht mitzumachen, also zu einer Zeit, wo sämmtliche Frühjahrsarbeiten, namentlich der Baumschnitt, das Pflanzen und Veredeln, vollständig beendigt waren.

Bei dem grössten Fleiss kann es dem betreffenden Lehrer nicht gelingen, diese Leute zu brauchbaren Baumwärtern heranzubilden, da die conditio sine qua non, nämlich praktische Uebung, nothwendigerweise in dieser späten Zeit fehlt.

Soll es mit unserem Obstbau besser werden, so ist es unbedingt nothwendig, dass die Baumwärter theoretisch wie praktisch gründlicher ausgebildet werden.

Es dürfte sich empfehlen, wenn jeder landwirthschr. Bezirk sich die Aufgabe stellte, jedes Jahr einen Baumwärter ausbilden zu lassen, der aber alsdann etwa vom 1. März bis Ende September an der betreffenden Anstalt bleiben müsste, um sich nach allen Seiten hin gründlich auszubilden. Wird dieser Weg

consequent nur 10 Jahre eingeschlagen, so wird und muss die Obstcultur bedeutende Fortschritte machen.

Als ein weiterer Uebelstand ist die Unkenntniss der Verwerthung des Obstes zu bezeichnen. Allerdings wird bei uns ein grosser Theil des Obst-erzeugnisses gemostet, aber welche grosse Fehler werden hiebei begangen. Statt Most erhält man vielfach nur Essig. Was könnte ferner der Obstbau eine höhere Bedeutung gewinnen, wenn in jeder Gemeinde gut construirte Dörröfen gebaut würden, um auf diese Weise des Genusses von Obst selbst in solchen Jahren nicht entbehren zu müssen, wenn uns die Göttin Pomona dasselbe in frischem Zustande nur spärlich gewährt. Wir haben noch viel zu thun, ehe wir in dieser Beziehung auf der Höhe stehen, auf der wir stehen sollten.

Ein Hauptübel bei unserer Obstkultur ist auch ferner der Uebelstand, dass bei Bepflanzung der Baumgüter meist ohne Sichtung verfahren wird. Wenn man nur schöne und starke Bäume erhält, (wie z. B. den schnellwachsenden Kugelapfel mit ganz schlechter Frucht), so bekümmert man sich wenig, ob die Sorten auch gut sind. Dass aber solche Obstanlagen lange nicht den Ertrag liefern können, wie jene, wobei man, ohne selbst einen kleinen Mehraufwand an Kosten zu scheuen, nur die ökonomisch wichtigsten Sorten pflanzt, liegt auf der Hand.

Landwirthschaftl. Bezirks- und Privatbaumschulen sollten sich eine Ehrensache daraus machen, nur ökonomisch werthvolle und in jeder Hinsicht empfehlenswerthe gute Sorten zu vermehren und die schlechten auszumerzen. Allein leider befinden sich so viele Baumschulen in einem solch jammerwürdigen Zustande, dass man kaum weiss, ob sie da sind um Gras- und Unkrautsamen, oder um Bäume zu produziren.

Von diesem Vorwurf sind selbst einzelne Baumschulen an unseren landwirthschaftl. Bildungsanstalten

nicht frei zu sprechen. In dieser Beziehung ist ebenfalls noch Manches zu thun.

Sehr zu empfehlen wäre die Anlage von Bezirksbaumschulen, aus welchen alsdann die Gemeinden ihren jeweiligen Bedarf gut gezogener Bäume in den nutzbarsten Sorten um einen festgestellten Normalpreis beziehen könnten.

Angenommen die Gesammtzahl der in einem landwirthschaftl. Vereinsbezirke befindlichen Obstbäume betrüge 50,000 Stück, so darf man hievon durchschnittlich einen jährlichen Abgang von 3%, dazu 2% zur Vermehrung und Anlagen, also 5%, demnach einen Bedarf von 2500 Bäumen rechnen. Diese 2500 Bäume zu ziehen, müssen 3500 Wildlinge angepflanzt werden, da gewöhnlich 20—25% als Rückschlag gerechnet werden müssen. Rechnen wir daher gleich 4000 Bäume als jährliche Zucht. 4000 Bäume à 4□' per Stück incl. der Hauptwege, macht 16,000□'; diesen Raum 10 mal genommen, also 160,000□' (bei 10jähriger Bewirthschaftung der Baumschule) ergibt einen Platz von circa 4 Morgen, welche so vertheilt werden sollten, dass dieselben in zwei gleich grossen Parzellen zum Theil im Thale, zum Theil auf der Höhe lägen; auf diese Weise könnte die umliegende Bevölkerung aus der Nähe vollständig acclimatisirte Bäume ohne weiteren Kostenaufwand für Fracht und Verpackung, für Höhelagen, wie für das Thal passend, beziehen.

Als Aufsichtspersonal wäre es genügend, nur einen guten Baumwärter für beide Baumschulen aufzustellen und demselben die nöthige Anzahl Taglöhner beizugeben, indem die Arbeiten im Thale mit denen auf dem Berge in ihrer Besorgung in der Regel nicht zusammenfallen.

Ferner wäre noch zu rathen, bei der Anlage von Baumschulen mit Grund und Boden nicht zu geizen; denn nur in kräftigem Boden wachsen kräftige Bäume. Mancher glaubt zwar, dass solche Schwächlinge, wie sie oft gefunden werden, nach ihrer Verpflanzung in

gutes Ackerland um so besser gedeihen würden; allein diess ist eine grundfalsche Idee; dieselben werden im Wachsthum nie den auf gutem kräftigem Boden erzogenen Bäumen gleichkommen.

Auch hätten die Verwaltungsbehörden darauf zu achten, dass nur recht kräftige Wildlinge gepflanzt und diese alsdann mit wirklich guten tragbaren Sorten veredelt werden.

Nur auf diese Weise ist es möglich, dass die Jammergestalten verschwinden, die wir leider noch zu häufig an Chausseen und auf Baumgütern finden.

Sehr anerkennenswerth ist es, dass neuerdings eine grosse Anzahl von Gemeinden sich einer gründlichen Verbesserung der Baumpflege befleissigen.

Freiherr Richard v. Linden,

Landwirth aus Hopfau-Neunthausen bei Sulz a. N.,
z. Z. Zögling im Pomol. Institut.

Winke zur Förderung der Obstkultur in Rheinhessen,

namentlich

in Bezug auf eine rationelle Obstbenutzung.

In meiner Heimath Wendelsheim, sowie überhaupt in ganz Rheinhessen ist die Obstcultur noch sehr zurück. Die Ursachen, woher dies kommt, sowie Mittel zur Hebung des Obstbaues anzugeben, ist der Gegenstand meines vorliegenden Berichts. Ich stütze mich hierbei auf die an hiesigem pomologischen Institute, sowie auf die während meinen früheren Conditionen gemachten Erfahrungen und glaube, dass derselbe speciell meiner Heimath, sowie andern Gegenden, worauf dies Bezug hat, von Nutzen sein wird. Sprechen wir nun zuerst über die Ursachen, weshalb der Obstbau bei uns noch auf so niedriger Stufe steht:

1) ist es die, den Bewohnern mangelnde Kenntniss der rationellen Obstbenützung;

2) fehlt es unserem Lande vielfach an den geeigneten, für Klima und Boden passenden Sorten;

3) ist die Behandlung der Bäume in späteren Jahren zur Erzielung regelmässiger Obsternten noch fast allen Baumbesitzern unbekannt, woher es denn auch kommt, dass ihnen alle Lust und Liebe zum Obstbau vergeht, indem sie ihre Bäume doch nicht zum Fruchtragen bringen können; dies mag wohl ein Hauptgrund sein. Kommen wir nach Württemberg und speciell nach Reutlingen und dessen Umgebung, so müssen wir staunen über die Wälder von Obstbäumen, die sich unsren Blicken darbieten. Betrachten wir die Bewohner, dann wird uns ein gewisser Wohlstand auffallen und fragen wir woher dies kommt, so geben wir uns die Antwort, „dem ausgedehnten Obstbau ist dies wesentlich mit zu verdanken,“ warum? weil der grösste Theil der Einwohner sich neben seinen andern Geschäften mit der Obstkultur beschäftigt. Man wird nun glauben, der Boden eigne sich nicht für Getreidebau oder sonstige Culturen, jedoch irrt der, welcher dies glaubt, gewaltig. Es werden nämlich, was mir sofort aufgefallen, auf den meisten Baumgütern noch andere einträgliche Culturgewächse zwischen den Obstbäumen angebaut, z. B. Kartoffeln, Runkeln, Getreide, Bohnen etc. etc., die recht üppig neben den Bäumen gedeihen.

Die Benützung des Bodens der Baumgüter ist also eine sehr rationelle.

Fragen wir nun, wozu verwendet man in Württemberg das viele erzeugte Obst, so müssen wir antworten, zunächst zur Bereitung des Obstweines oder Mostes. Es ist dies die allgemeinste Benützung, weshalb denn auch die meisten der hier angepflanzten Bäume Mostobst sind, welches in einem viel höhern Preise steht, wie bei uns das Tafelobst. In der That liefert die Obstweinbereitung den grössten Nutzen und ein sehr gesundes und wohlschmeckendes Getränk, dessen richtige Zubereitung bei uns noch nicht bekannt

ist, wobei allerdings zu bemerken, dass die technische Verwendung des Obstes zu Most auch selbst in Württemberg noch vielfach zu wünschen lässt. Dann findet das Obst eine weitere und bei uns bekanntere Verwendung als Dörrobst, jedoch fehlen noch immer die Einrichtungen, mittelst derer man in sehr kurzer Zeit gutes Dörrobst erhält. Es sind dies geeignete Dörröfen.

Eine dritte nicht minder werthvolle Art der Verwerthung des Obstes ist die zu Obstkraut, die besonders viel in Rheinpreussen, namentlich in den Regierungsbezirken Aachen, Düsseldorf u. Cöln vorkommt. Man kann dasselbe aus einem Gemisch von Aepfeln und Birnen, aus jeder dieser Fruchtgattungen allein, sowie auch aus Pflaumen oder Zwetschen darstellen.

Es wären nun dies die 3 Hauptverwendungsarten des Obstes und will ich versuchen, in Nachstehendem für jede dieser verschiedenen Arten der Benützung die geeignetsten Sorten anzugeben unter Berücksichtigung von Bodenbeschaffenheit und Klima.

Bekanntlich ist Lage, Klima und Boden in Rheinhessen für den Obstbau sehr geeignet, indem die Witterung eine milde, der Boden durchgehend ein tiefgründiger und fruchtbarer lehmiger Sandboden ist. Zudem haben wir einzelne Bergabhänge, die zwar einen recht guten Boden haben, allein durch ihre unebene Lage den Getreidebau sehr erschweren. Es sind dies nun besonders gute Plätze zur Anpflanzung von Obstbäumen, indem man hierdurch von den Stellen, die bisher nur einen spärlichen Ertrag gewährten, einen sehr hübschen Gewinn erzielen kann. Dann ist die Anpflanzung der Obstbäume an Landstrassen, hauptsächlich an Communalwegen noch wenig verbreitet, obschon diese Anpflanzungen allen andern vorzuziehen sind, da sie nicht nur den grösstmöglichen Nutzen gewähren, sondern auch die nebenanliegenden Getreidefelder nicht in dem Maase auszehren,

wie dies die übrigen Strassenbäume und namentlich die Pappeln thun.

Die Ursache, weshalb man noch so wenig Obstbäume an Strassen gepflanzt, wird wohl darin ihren Grund haben, dass man durch den leider noch so häufig vorkommenden Obstdiebstahl davon abgehalten wird.

Das beste Mittel hiergegen ist wohl, dass die betreffenden Baumbesitzer selbst Schutzmassregeln ergreifen, sowie insbesondere, dass die betreffende Gemeindebehörde durch Anstellung vereideter Personen diesem Uebelstande Einhalt thut.

Dann pflanze man auch vorzugsweise nur solche Sorten an Strassen, die zum Rohgenuss vom Baume weg unbrauchbar sind und sind hierzu namentlich das späte Wintertafelobst, sowie die meisten noch nicht genussfähigen Mostobstsorten vortrefflich, indem namentlich die meisten Mostbirnen sich schlechterdings nicht essen lassen und es dem, der einmal eine solche gekostet, nicht wieder einfallen wird, eine zweite zu versuchen.

Ich lasse also zunächst einige Mostobstsorten folgen, die mir als die besten und am meisten verbreitesten bekannt geworden sind und theile sie in 2 Rubriken:

I. a) Zur Anpflanzung an Strassen:

Aepfel: Kleiner Langstiel, Glanz-Reinette, Luxemburger Rte., Wellington, Carpentin, Rother Eiserapfel, Grosse Casseler Rte., Winter-Citronenapfel, Harberts Rte., Grosser Bohnapfel, Brauner Matapfel, Champagner Rte. Letzte 3 Sorten sind bei uns schon zur Genüge bekannt.

Birnen: Schweizer Wasserbirn, Wolfsbirn, Grosse Rommelter Birn, Normändische Ciderbirn, Ochsenherzbirn, Späte Grunbirn, Grosser Katzenkopf, Knausbirn, Langbirn, Wildling von Einsiedel, Weiler'sche

Mostbirn, Champagner Bratbirn. Diese beiden letzten Sorten gelcn einen dem Champagner nicht unähnlichen Most.

Dies wären die besten Sorten für Strassen, die mit einer rauhern Lage verlieb nehmen und sich besonders dadurch auszeichnen, dass sie einen schönen starken Wuchs haben und ihre Früchte vom Baume ungeniessbar sind.

b) Für Baumwiesen und geschütztere Standorte.

Aepfel: Winter-Goldparmäne, Gravensteiner (nur in etwas feuchtem Boden), van Mons' Rtte. (nur in guten Lagen), Reinette von Orleans, Edelborsdorfer, Rtte. von Canada, Deutscher Gold-Pepping, Engl. Spital-Rein., Königlicher Kurzstiel, Baumanns Rtte., Carmeliter Rtte., Graue franz. Rtte.

Birnen: Weisse Herbst-Butterb., Capiaumonts BB., Holzfarbige BB., Clairgeaus BB., Diels BB., Graue Herbst-BB., Wildling von Motte, Esperens Herrnbirn, Neue Poiteau, Bergamotte Crasanne, Winter-Dechantsbirn, Gellerts BB. (Beurré Hardy).

Die vorgenannten 12 Apfel- und 12 Birnsorten gehören zu den besten und tragbarsten Tafelfrüchten.

II. Sorten, die sich vorzugsweise zum Dörren eignen. Zum Dörren eignen sich alle Apfelsorten, deren Fleisch keine zu grosse Säure enthält, sowie alle Birnen, deren Fleisch nicht überfliessend von Saft ist. Es können also auch die meisten der oben ad b genannten Sorten dazu verwendet werden.

Aepfel: Rother Herbst Calvill, Goldgelbe Sommer-Rtte., Prinzenapfel, Süsser Gulderling, Cladius' Herbstapfel, Purpurrother Cousinot, Rother Cardinal, Kaiser Alexander, Sommer Rabau, Süsser Holaart, Hawthornden, Langtons Sondergleichen.

Birnen: Römische Schmalzbirn, Trockner Martin, Schwesterbirn, Rousselot von

Rheims, Sommer-Eierbirn, Westphälische Glockenbirn oder Kuhfuss, Engl. Sommer-BB., Deutsche National-Berg., Grüne Tafelbirn, Williams Christenbirn, Liegels Winter-BB., Wittenberger Glockenbirn.

III. Sorten, die sich zur Krautfabrikation eignen. Hierzu sind am besten die Süßäpfel, jedoch kann man auch die oben angegebenen Sorten, die kein zu saueres Fleisch haben, unter Zusatz von Birnen verwenden. Sämtliche Birnsorten sind, mit wenigen Ausnahmen, brauchbar. Von Aepfeln gebe ich folgende Sorten als die besten an:

Süßer Modenheimer, Süßer Königsapfel, Süßer Gülderling, Süßer Holaart, Süsse Herbst-Rtte., Amerikanischer gestreifter Süßapfel.

Dies wäre nun eine kurze Aufzählung der, nach vorliegenden Erfahrungen für unser Klima und unsere Bodenverhältnisse geeignetsten Obstsorten.

Nun fragt es sich, welche Mittel und Wege sind zu ergreifen, um diese Obstsorten einzuführen? Ein einzelner Privatmann kann hierzu wenig thun, wohl aber ein landwirtschaftlicher Verein, wie es deren ja genug bei uns gibt. Diese haben die Sache in die Hand zu nehmen und die betreffenden Obstsorten von irgend einer renommirten Baumschule entweder in Hochstämmen oder aber in Edelreisern zum Umpfropfen von weniger guten Obstsorten zu beziehen. Ebenso sollten sie, soweit es die Mittel gestatteten, praktisch im Vereinsbezirke wirken und helfen, so z. B. durch Anlegung von Gemeinde-Obstdörren, durch Anschaffung von Obstquetsch- und Mahlmühlen zur Mostbereitung etc. etc.

Auf diese Weise würde sich der Obstbau bei uns in einigen Jahren auf eine hohe Stufe schwingen und den Wohlstand unseres schönen Landes um ein Bedeutendes erhöhen.

Was nun den dritten Punkt, die Behandlung der

Bäume in späteren Jahren betrifft, so wäre es am Besten, wenn man, wie dies durch andere Regierungsbezirke unseres Grossherzogthums bereits früher geschehen, junge intelligente Leute zur gründlichen Erlernung der Obstcultur und Obstbaumpflege etc. in irgend eine Pomologische Anstalt schickte und sie dann nach ihrer Ausbildung als Gemeinde-Baumwärter etc. anstellte. Dem Privatmann möchte ich zur Selbstbelehrung die Schrift „Lucas Kurze Anleitung zur Obstcultur, 2. Auflage,“ die ihm über Pflege der Bäume genaue Auskunft geben kann, empfehlen. Es enthält dieselbe alles, was sich auf Heranbildung junger Stämme, sowie Pflege und Schnitt der jungen Bäume bezieht, ebenso werthvolle Angaben über Obstbenutzung etc. etc.; und wird selbst dem Laien von grossem Nutzen sein.

Ad. Lud. Wiemer,

Kunstgärtner aus Forsthause Weisenstein, Rheinhessen,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Der Obstbau im nördlichen Böhmen.

Der Obstbau im nördlichen Böhmen ist seit vielen Jahren einer der wichtigsten Zweige der Landwirtschaft daselbst, und ernährt bei ziemlich zweckmässigem Betriebe Tausende und wieder Tausende von Menschen.

Man kann allerdings nicht sagen, dass dieser Betrieb auf der Stufe der Vollkommenheit steht; immerhin muss man aber anerkennen, dass sich derselbe in den letzten Jahren bedeutend gehoben hat, und dass Freunde des Obstbaues immer noch bemüht sind, denselben nach Möglichkeit zu fördern.

Und wie lohnend ist doch diese edle Beschäftigung und welch einen Nutzen bringt sie dieser Gegend! Jedes Plätzchen, das sich zu anderer Ausnützung nicht eignet, wird zur Anpflanzung eines brauchbaren Obstbaumes benützt. Fast alle Strassen und Fahrwege sind zu beiden Seiten mit Obstbäumen bepflanzt, alle

grösseren Grundstücke mit denselben begrenzt, ja mancher Landwirth fand die Pflege des Obstbaumes so lohnend, dass er 2, sogar bis 3 Reihen am Rande seines Grundes anbrachte, und es ist eine wahre Freude, in den Monaten September und Oktober eine Strasse in dieser Gegend zu passiren. Ueberall, wohin man nur schaut, hängen die mit Früchten schwer beladenen Aeste bis zum Boden, den vielen angebrachten Stützen trotzend. Gewiss ein schöner Anblick, und Beweis des menschlichen Fleisses.

Dazu rundherum ein fröhliches Leben. Singend und lachend nehmen Männer, Weiber und Kinder die reifen Früchte vom Baume, leeren selbe behutsam, um jede Verletzung zu vermeiden, auf den Rasen aus, und so entsteht ein Haufen nach dem andern, so dass man glaubt, eine Verschanzung aufführen zu sehen.

Ja wahrlich, eine angenehme und sichere Verschanzung vor der Noth, hinter diesem roth, gelb, rosa, grün, kurz alle Farben spielenden Walle.

Nicht minder lustig geht es auf den Feldern zu; auch da wird bei fröhlichem Muthe das Obst abgenommen und auf Haufen zusammen getragen. Da braucht der Wanderer den Hunger nicht zu fürchten, denn man geizt um diese Zeit mit den Früchten durchaus nicht.

Gleich beim Ausleeren werden die Früchte sortirt, und bleiben, so lange es die Witterung erlaubt, im Freien liegen, um ihnen Zeit zum Ausdünsten zu lassen. Erst dann, wenn es der baldige Eintritt eines Frostes gebieterisch fordert, werden dieselben unter's Dach gebracht.

Unter den Aepfeln ist insbesondere der Maschansker (Edelborsdorfer) und der Echte Winter-Streifling vorherrschend. So ist z. B. auf der Besitzung des Grafen Schlick nächst Jicin eine Allee aus lauter Borsdorfern bestehend, die allein manches Jahr 600 bis 800 östr. Metzen Früchte trägt. Auch der Streifling verdient die vollste Anerkennung, denn mit ihm

werden im nächsten Frühjahre die besten Geschäfte gemacht.

Von Birnen ist es vorzugsweise die Weisse Herbst-Butterbirn, die dort viel gesucht und gut bezahlt wird.

Von Zwetschen ist die Gemeine Hauszwetsche vorherrschend, und wird in grosser Menge gedörrt.

Erwähnen muss ich noch, dass das Obst in den meisten Fällen schon im Monate Juli auf den Bäumen abgeschätzt und an den Meistbietenden verkauft wird, und dass der Andrang zu diesen Feilbietungen, die immer einige Tage vorher in der Umgegend bekannt gemacht werden, so gross ist, dass oft das Doppelte des Schätzungspreises erzielt wird.

Ich habe mich im Vorhergesagten bemüht, den Obstbau im nördlichen Böhmen nach Verdienst zu würdigen, und man möge mir es verzeihen, wenn ich mir auch erlaube, einige allgemeine Gebrechen, an denen der Obstbau daselbst krankt, zu berühren.

So werden z. B. an den Strassen und Feldern alle Sorten durcheinander gepflanzt, — das ist ein grosser Fehler. — Man pflanze nur gleiche Sorten an den ihnen am besten zusagenden Stellen und man wird nicht nur die Bewachung der Früchte erleichtern, sondern auch beim Abnehmen derselben das viele Laufen und Tragen der schweren Leiter auf der oft sehr langen Allee nicht nöthig haben.

Ferner: man gebe den Bäumchen in der Baumschule bei 7' Höhe bis zur Krone, damit die ihrer Zeit mit Früchten beladenen Aeste nicht bis auf den Boden hängen; denn grössttentheils bleiben die Früchte der unteren Aeste wegen Mangel an Sonne und Luft nur unvollkommen und unreif.

Ferner: man pflanze bei Neuanlagen an Strassen zwischen Aepfel und Birnen die Zwetsche, da dieselbe wie bekannt früh abstirbt, und ihren Nachbarn den ganzen Raum zu ihrer Ausbreitung überlässt.

Dagegen pflanze man an den Grenzen der

Felder nur Zwetschen, da dieselben mit ihrer verhältnissmässig nur kleinen Krone die Bearbeitung der Felder, sowie das Wachsthum der Feldfrüchte nur wenig beeinträchtigen und ihre gleichzeitige Reife in die Zeit fällt, wo die meisten Feldfrüchte bereits abgeerntet sind. Auch hat die Zwetsche den Vorzug, dass sie vor ihrer völligen Reife nicht geniessbar ist, und somit vor den Dieben, die oft noch unreifen Aepfeln und Birnen nachsetzen, gesichert ist, und in Folge dessen auch die Feldfrüchte unter dem Baume der sonst unvermeidlichen Vernichtung nicht ausgesetzt sind.

Zum Schlusse muss ich noch beifügen, dass in dieser Gegend vorzugsweise der Hochstamm gezogen wird, dass aber in der neuesten Zeit durch intelligente Züchter auch Zwerg- und Formbäume gepflegt werden.

Franz Madle, Kunstdärtner in Dornbach bei Wien,
z. Z. Hospitant an dem pomol. Institut.

Einiges über die Obstkultur in den Hohenzollern'schen Landen.

Wie bereits bekannt, ist der Obstbau in den Hohenzollern'schen Landen fast überall in keinem blühenden Zustand; die vorhandenen Bäume sind Apfel- und Birnbäume, theilweise auch Zwetschen und Kirschen, diese aber meistens nur schlechte Sorten. Dass die Fortschritte in Bezug auf Obstbau keine günstigeren sind, liegt weder in dem Boden, noch in den klimatischen Verhältnissen. Die besten Beweise hievon liefern uns die angrenzenden Staaten Württemberg und Baden, in welchen man theilweise weit schönere Obstpflanzungen findet. Namentlich ist dieses in dem angrenzenden Oberamt Tübingen der Fall, wo die Pflanzungen, namentlich in diesem Jahr, reiche Erträge von Obst liefern.

Bei einer oberflächlichen Besichtigung findet man fast überall in Hohenzollern eine unrichtige und nach-

lässige Behandlung der Bäume, was für den Obstbau ein wesentliches Hinderniss ist. Ein grosser Uebelstand findet aber schon beim Setzen statt; die Baumgrube wird meistens nur so gross gemacht, dass die Wurzeln kümmerlich darin Platz haben, und wenn die Böden nicht gerade so beschaffen sind, dass sich die Wurzeln gehörig entwickeln können, werden Zeit und Kosten gespart, um diesen nothwendigen Bedingungen nachzukommen. Die Folgen hievon sind, dass die Bäume nur einen kümmerlichen und schwachen Wuchs haben und nicht selten nach einigen Jahren wieder eingehen; die übrigen Bäume aber werden meistens nach dem Pflanzen ohne weitere Pflege ihrem Geschick überlassen.

Mitunter werden auch Bäume auf Wiesen gepflanzt, welche bewässert werden; hier wird meistens der Fehler begangen, dass man die Bäume zu tief setzt, wodurch die Wurzeln durch anhaltende Nässe leiden und Unfruchtbarkeit, sowie Krankheiten die Folgen davon sind. Wenn auch gleichwohl mancher Bürger Lust und Liebe zum Pflanzen von Obstbäumen zeigt, so beschränkt er sich meistens auf Wildstämme, mit welchen man von vorn herein selten günstige Resultate erzielt. Andere hingegen kaufen bisweilen edle Stämme, meistens aber um die niedersten Preise solche von der geringsten Qualität, so dass man aus solchen Exemplaren nicht im Stande ist, einen schönen und kräftigen Baum heranzuziehen.

Zu dem gesellt sich noch der Uebelstand, dass noch solche Sorten gepflanzt werden, die weder dem Boden, noch dem Klima entsprechend sind. Da dieser sonst gesegnete Landestheil in Bezug auf Obstbaumzucht andern Staaten noch zurück steht, ist es das Bestreben des landwirthschaftlichen Vereins, den Obstbau daselbst auf eine höhere Stufe zu bringen. Zu diesem Zwecke verwendet er bestimmte Summen, um tüchtige Baumzüchter und Baumwärter heranbilden zu lassen. Es sind auch in letzteren Jahren in ein-

zernen Gemeinden Baumschulen gegründet worden, um im Lande selbst Obstbäume heranzuziehen, die sowohl dem Klima als auch dem Boden entsprechen, und wird somit jedem Bürger Gelegenheit geboten, gute und taugliche Bäume zu erhalten. Wenn nun auf oben erwähnte Fehler in Bezug auf das Setzen, sowie auf Behandlung und Pflege der Bäume Rücksicht genommen wird, so kann man versichert sein, dass auch in unserem Landestheile die Obstbaumzucht von gutem Erfolg sein wird, namentlich da der Most ein immer mehr beliebtes Getränk der Arbeiter wird.

Baumzüchter Theodor Lorch aus Gammertingen, Hohenzollern,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Der Obstbau im Canton St. Gallen.

Wie bekannt, gilt der Canton Thurgau als der obstrechste in der ganzen Schweiz, aber dennoch steht ihm mein Heimathsland, der Canton St. Gallen nicht viel nach, da sich der Obstbau seit den letzteren Jahren hier sehr stark verbreitet hat. Bei jedem Dorfe sehen wir viele Obstbäume; die Landhäuser und Höfe sind mit Baumgärten umgeben; in Thälern, auf Bergabhängen, auf Aeckern und Wiesen, überall ziehen sich Reihen von Obstbäumen hin, die sowohl im Frühling durch ihre Blüthen, als auch im Herbst, wenn sie mit Früchten beladen sind, dem Wanderer den schönsten und reizendsten Anblick gewähren. Selbst auf bedeutenden Höhen finden wir, soweit es möglich ist, den Obstbaum angepflanzt.

Die grösste Zahl unserer Kernobstbäume gehört zu den säuerlichen, festfleischigen Obstsorten, die sich besser zur Mostgewinnung und zum Dörren, als für die Tafel eignen. Dennoch finden wir auch die feinern Obstsorten beinahe in allen Gärten vertreten.

Obwohl in unsren Wirthschaften in neuerer Zeit weniger Most verlangt wird, und ihm das Bier eine

sehr starke Concurrenz macht, so ist und bleibt der Most doch das Hauptgetränk für den Landmann und überhaupt für die arbeitende Klasse.

Was das Mostobst anbelangt, so haben wir sehr gute Sorten.

Aepfel finden wir z. B. den Fraurothacher, den Nägeli- oder Palmapfel, den Breitacher, den Bernhardzeller Holzapfel, Oelkofer Pepping und viele Lederäpfel; diese Sorten werden aber hauptsächlich auch für wirthschaftliche Zwecke verwendet. Geringere Apfelsorten finden wir noch sehr viele, die theils nur lokale, theils gar keine Namen haben.

Die Birnen sind stärker vertreten und zur Mostbereitung eignen sich besonders: Bergler, Bründler, Guntershauser, Herbstgütler, Heubirn, Langstielerin (Kriesibirn), Längler, (letztere zwei werden besonders zum Dörren verwendet), Mokenholzbirn, Gelbmostler, Spitzbirn, Sülibirn, Wasserbirn, Weinbirn frühe und späte.

Reiner Apfelmost wird wenig gemacht, meistens mischt man Aepfel und Birnen.

Zu bedauern ist, dass an vielen Orten zum Mosten nicht die gehörige Sorgfalt angewendet wird, denn theils nimmt man nur sehr geringes, ja sogar schmutziges und faules Obst dazu, theils schlecht gereinigte Fässer und zuletzt setzt man dem Most noch ein gehöriges Quantum Wasser hinzu. Dadurch ist dem Most natürlich seine Güte genommen, denn anstatt ein gesundes, gutes, kräftigendes und belebendes Getränk zu liefern, ist er ungesund und fad.

Ein grosser Theil der bessern Sorten, besonders Aepfel, wird gedörrt und bildet an manchen Orten einen beträchtlichen Handelsartikel, sowie während des Winters eine bei der Landbevölkerung beliebte Speise.

Was die Ausfuhr von Obst anbelangt, so ist diese

sehr bedeutend; sowohl in die benachbarten Cantone, als auch in die Länder jenseits des Bodensee's wird viel geführt und in sehr obstreichen Jahren findet der Landmann immer genügende Gelegenheit, sein entbehrliches Obst gut zu verwerthen.

Wenn wir noch kurz das Steinobst betrachten, so finden wir Kirschbäume, Pflaumen- und Zwetschenbäume, manchmal auch Nussbäume, besonders in der Nähe von Ortschaften in ziemlicher Anzahl, aber bei weitem nicht so wie das Kernobst. Pfirsiche und Aprikosen finden wir nur in günstigeren Lagen, in den Gärten.

Früher war die Pflege der Obstbäume sehr vernachlässigt; an unsren älteren Bäumen sieht man, dass, wenn sie einmal gepflanzt waren, der Landmann sich sehr wenig um dieselben kümmerte. In letzterer Zeit hat sich aber auch dieses gebessert, obwohl es auch noch solche Baumgutsbesitzer gibt, die von dem Ausputzen und Düngen der Bäume nichts wissen wollen und es für überflüssig ansehen.

Es wäre sehr zu wünschen, dass sich in jeder Gemeinde ein Baumwärter befinden würde, der die Aufsicht über die Obstbäume hätte und der durch richtiges Ausputzen und Umpfropfen der noch so oft vorkommenden schlechten Sorten dafür sorgen würde, dass der Landwirth in Bezug auf Quantität und Qualität von seinen Bäumen einen recht grossen Ertrag ziehen könnte.

Dies wäre ein sehr gutes und wahrscheinlich das einzige Mittel, den Obstbau schnell noch mehr zu verbreiten und namentlich auch denselben bedeutend zu verbessern.

Glücklicherweise finden wir doch einzelne gute Baumschulen in unserem Canton, die es sich angelegen sein lassen, nur kräftige, gesunde Bäume und anerkannt gute Sorten, die auch für unsere klimatischen Verhältnisse passen, zu verbreiten.

Wir haben gesehen, dass es in unserem Canton

an günstigen Verhältnissen für den Obstbau nicht fehlt und dass er eine sehr grosse ökonomische Bedeutung hat. Dennoch könnte noch das Doppelte, ja das Dreifache geleistet werden, wenn unsere Landwirthe noch mehr Liebe dazu zeigen würden.

Es sollte sich daher ein Jeder angelegen sein lassen, durch Wort und Beispiel dazu beizutragen, damit dieser wichtige Zweig der Landwirthschaft stets gehoben wird und dem Landmanne durch denselben ein möglichst grosser Gewinn erwachse.

Clemens Hartmann von Flawyl,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Kurze Schilderung der Zwetschenzucht im Kreise Friedberg, Provinz Oberhessen.

Bekanntlich hebt sich der Obstbau in Oberhessen von Jahr zu Jahr, indem die Bewohner die Ueberzeugung gewonnen haben, dass bei rationeller Behandlung die Obstkultur hohe Erträge gibt. Ganz besonders ist es der Zwetschenbau, welcher mit Vorliebe betrieben wird, da der Zwetschenbaum nicht nur sehr gut bei uns gedeiht, sondern auch schnellere Erträge liefert als die Kernobstbäume, ein Umstand der bei der ländlichen Bevölkerung ziemlich schwer in die Wagschale fällt. Auch brauchen die Baumbesitzer wegen guter Verwerthung der Zwetschen nicht in Sorge zu sein, da letztere einen ziemlich bedeutenden Handelsartikel bilden.

Einen grossen Theil der Zwetschen verwendet die sorgsame Hausfrau zu Latwerge (Muss), welche allgemein beliebt und gesucht ist, und fast das ganze Jahr über kann man in jedem Hause beim Kaffee Latwerge finden, und wird dieselbe bei heisser Witterung von Vielen der Butter vorgezogen. Die Zwetschen, welche nicht zu diesem Zwecke verwendet werden, kommen entweder in den Dörrofen oder wer-

den an die Branntweinbrenner verkauft; der Centner getrocknete Zwetschen kostet durchschnittlich 12 fl.

Als Beweis für die Ausdehnung der Zwetschenkultur in der jüngsten Zeit möge die Angabe dienen, dass ich allein im Herbst 1868 in meinem Heimathsdorfe 450 junge Zwetschenbäume gepflanzt habe, die Entfernung der einzelnen Bäume unter sich beträgt 20 Fuss. In einer benachbarten Gemeinde legte ich eine ähnliche Pflanzung von 100 Stück und in einer anderen eine solche von 150 Stück an, also wurden in einem Jahr in 3 Gemeinden 700 Stück Zwetschenbäume gepflanzt, wobei die Anpflanzungen der einzelnen Privaten nicht mit eingeschlossen sind.

Die Anzucht der Zwetschen geschieht durch Wurzelschösslinge, welche entweder an Ort und Stelle stehen bleiben, bis sie verpflanzt werden können, in welchem Falle sich die Pflege nur auf das Beschneiden der Seitenzweige beschränkt, oder die Wurzelschösslinge werden frühzeitig in die Baumschule verpflanzt und dort regelrecht zu Hochstämmen erzogen. Die Baumzüchter sind bestrebt nur von einer guten Varietät die Wurzelschösslinge zu nehmen, da in der Qualität der Früchte ein sehr grosser Unterschied stattfindet. Die Anzucht der Zwetschen aus Samen ist sehr misslich und gar nicht verbreitet. Als Standort gibt man den Zwetschen sehr gern feuchte Plätze, namentlich die Wiesen, woselbst sie nicht nur gerne tragen, sondern auch an Grösse und Qualität gewinnen.

Noch vortheilhafter erscheint mir aber die hier in Reutlingen eingeführte Methode, nemlich die, die Zwetschenschösslinge mit Augen oder Reisern in recht schöne gewöhnliche Hauszwetschen zu veredeln. Ich habe hier in Obstgärten so gezogene Stämme gesehen, welche in Wuchs, Tragbarkeit und Schönheit der Früchte die daneben stehenden blos unveredelten aus Wurzeltrieben erzogenen Zwetschenbäume weit über-

treffen und wären bei uns solche Zwetschenbaum-schulen gewiss von grossem Werth und zugleich sehr einträglich.

Baumzüchter **Ph. Heinr. Bender** aus Södel,
Hosp. im Pomol. Instituts.

II. Neue Werkzeuge und Materialien.

Siedhofs neues Oculirmesser.

(Mit Abbildung.)

Durch meinen sehr verehrten Freund Hrn. Dr. Siedhof in Nord-Hoboken erhielt ich das Fig. 1 abgebildete in $\frac{2}{3}$ der natürlichen Grösse dargestellte von ihm selbst verfertigte und erfundene Oculirmesser. Dasselbe ist ein geradestehendes festes Messer, dessen Klinge in der Mitte bogenförmig ausgeschliffen ist, während der vordere Theil nach Art von Coers' Oculirmesser vorn herausgebogen abgerundet ist, während sich oberhalb und rückwärts gekehrt eine geradlinige kurze Schneide befindet, die nicht scharf geschliffen ist, sondern nur zum Ablösen der mit der Vorderseite des Messers aufgeschnittenen Rinde vom Wildling dient.

Die Idee, zum Ausschneiden der Augen eine eingebogene Schnittfläche zu nehmen, ist vollkommen neu und es gebührt diesem Messer daher auch in der von mir etwas veränderten Einrichtung der Name **Siedhof'sches Oculirmesser**, unter welchem ich es hiemit allen Obstzüchtern bestens empfehle.

Das Messer, wie es nach meiner Angabe von einem hiesigen Messerschmid verfertigt wird, (Fig. 2), hat ganz die gleiche oben beschriebene Schneide wie die des von Dr. Siedhof selbst verfertigten Messers (Fig. 1).

Eine feststehende offene Klinge ist und bleibt aber immer unbequem und ich habe, um dem Princip

Siedhofs treu zu bleiben, das Messer so construirt, dass die Klinge bequem in das Heft eingeschlagen werden kann, aber mittelst eines oberhalb des Hefts und unterhalb der Klinge befindlichen drehbaren Rings sehr leicht nach dem Oeffnen festgestellt werden kann.

Die Abbildung Fig. 2 zeigt das Messer in $\frac{2}{3}$ der natürlichen Grösse. Die eingebogene Schneidefläche der Klinge dient ganz vortrefflich zum Ausschneiden der Augen, während man mit dem oberen Theil der



Fig. 1.

Fig. 2.

Klinge die üblichen Schnitte in die Rinde des Wildlings macht.

Wer das Lösen der Rinde vom Wildling lieber mit einem Beinchen machen will, kann leicht auch ein solches nebenbei haben oder auch ein kurzes Beinchen in den der Klinge entgegengesetzten Theil des Heftes anbringen.

Ein solches Siedhofsches Oculirmesser kann in bester Qualität vom Pomologischen Institut in Reutlingen um 1 fl. 24 kr. = 25 Sgr. bezogen werden.

Dr. E. L.

Neuer Mooskratzer. Emoussoir.

(Mit Abbildung.)

Wir geben hier die Abbildung und kurze Beschreibung eines sehr einfachen, aber ebenso praktischen Instruments zur Entfernung des Mooses und der Flechten von Pyramiden oder Spalierbäumen, wie überhaupt

von jüngeren Bäumen. Es besteht dieses Werkzeug aus einem 3kantigen gebogenen Eisen mit kleiner, schnabelartiger Spitze und einfacher Handhabe. Man kann, da die 3 Kanten ziemlich scharf sind, nach Bequemlichkeit die Hand rechts oder links bewegend, das Moos abkratzen und die kleine schnabelartige Spitze dient dazu, dasselbe zwischen den Astwinkeln zu entfernen. Das Pomologische Institut erhielt das Instrument vor Kurzem von Hennequin, Messerfabrikant in Troyes, als „Emoussoir nouveau.“

Man kann mit diesem kleinen bequemen Werkzeuge überall zwischen die Aeste gelangen und da das Moos entfernen, ohne Gefahr zu laufen, dass dabei der Baum zugleich beschädigt werde.

Beistehende Abbildung stellt das Werkzeug in $\frac{1}{3}$ tel der natürlichen Grösse dar.

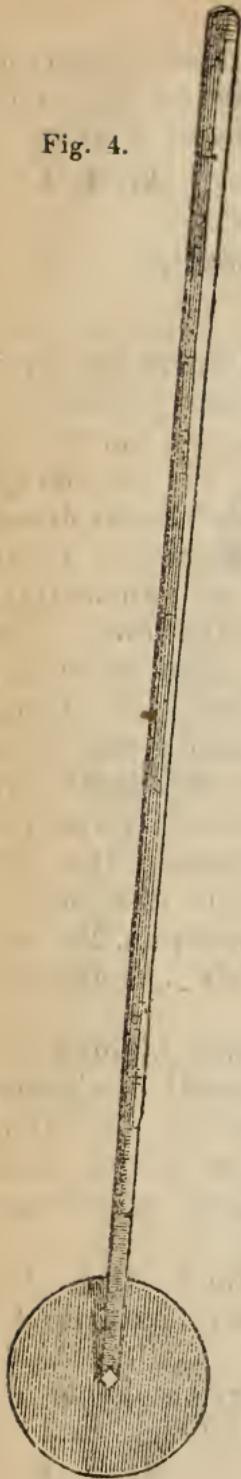
Ein solcher neuer Mooskratzer ist im Pomologischen Institut in Reutlingen für 35 kr. = 10 Sgr. zu erhalten.

Dr. E. L.



Fig. 3.

Fig. 4.

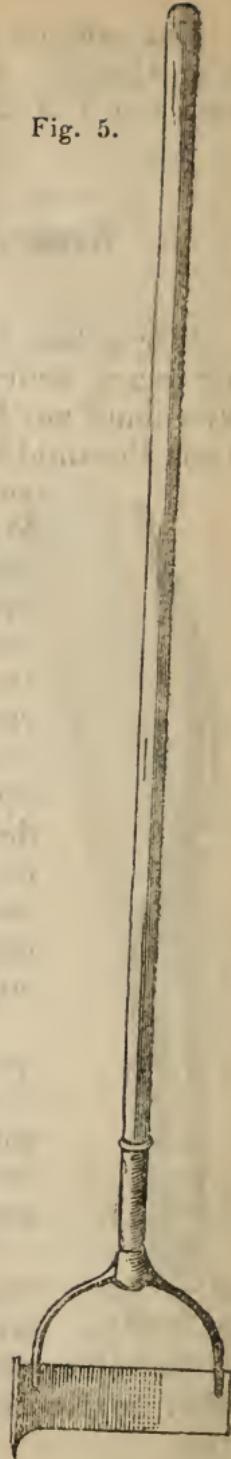


Rundes Rasen- messer & Rasen- schäler.

Fig. 5.

(Mit Abbildung.)

Diese beiden Geräthe sind noch wenig bekannt, obgleich wenigstens das Rasenmesser nicht gerade mehr ganz neu ist. Dasselbe dient dazu, sowohl in den Gärten die Rasenkan-ten scharf und genau nach der Schnur abzu-
stechen, wobei man das Ende des Stiels auf die Schulter legt und so vor-
wärts gehend ar-
beitet. Auch zum
Abstechen von
Rasen, um Rasen-
stücke zum Rasen-
legen zu erhalten,
ist das Runde
Rasenmesser vor-
trefflich und der
auf 1' Breite nach
der Schnur abge-
schnittene Rasen-
streifen wird dann
durch den Rasen-
schäler abgehö-



ben. Hiedurch kann man die feinsten und schönsten Rasenstreifen sich verschaffen, welche zum Belegen von Böschungen od. Rasenbeeten u. s. w. sehr brauchbar sind. Der Rasenschneider kostet 2 fl. 36 kr., der Schäler 2 fl.

Dr. E. L.

Conklings Unkrauthacke.

Conklings Weeding Hoe.

(Mit Abbildung.)

Dieses sehr interessante Werkzeug verdankt das Pomologische Institut Hrn. Dr. Siedhof in Nord-Hoboken. Es ist eine Art Ziehhacke, welche lockert, etwas häufelt und mit der man sehr schnell arbeiten kann. Man gebraucht dieses Werkzeug, indem man rückwärts gehend damit arbeitet. Man setzt es zwischen die zu lockernden Reihenculturen, stösst 1' vorwärts und zieht dann 2' rückwärts, indem man den einen Fuss rückwärts bewegt.

Man kann mit dieser Unkrauthacke 3mal so schnell arbeiten, wie mit jeder andern Hacke, nur darf der Boden nicht sehr rauh und schollig sein. 1 St. kostet im P. I. 2 fl. 12 kr.

Dr. E. L.

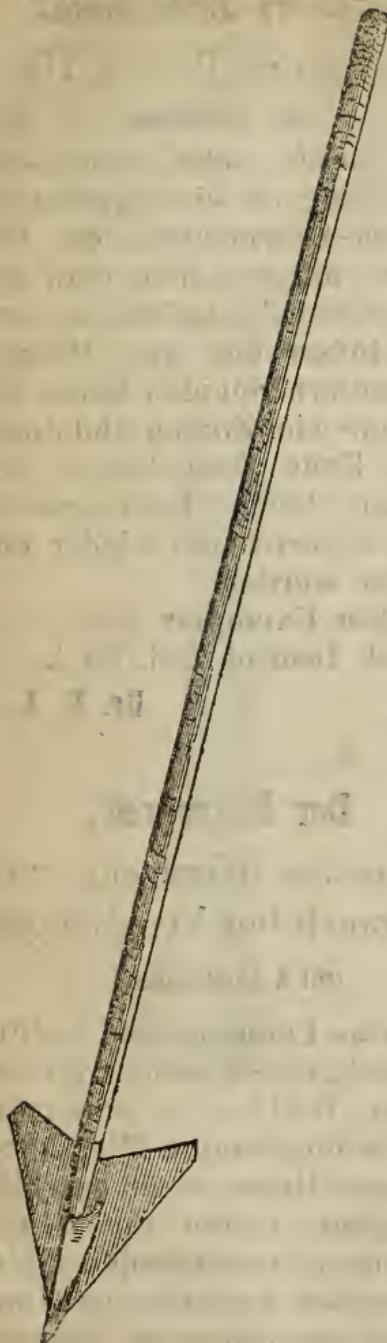
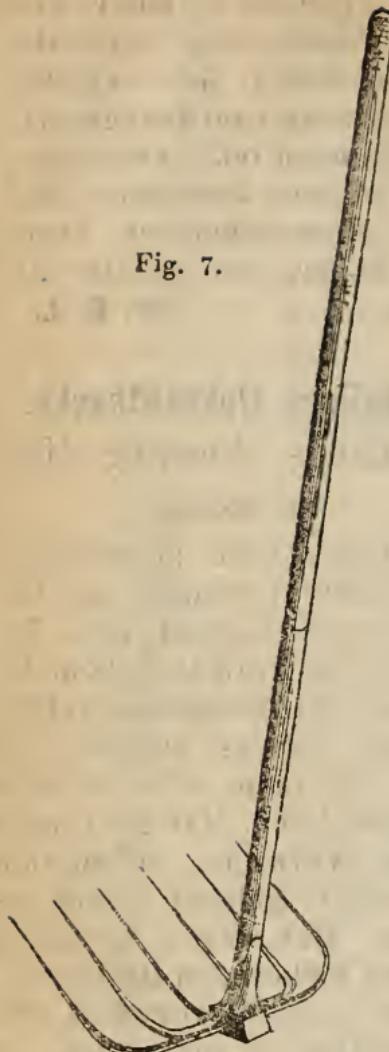


Fig. 6.

Hexamers Zinkenhacke.**(Hexamers Prong Hoe.)****(Mit Abbildung.)**

Dieses sehr schätzbare Werkzeug ist ein eigentlicher Garten-Scarificator, ein Gerät, mit welchem man den Boden über $1/2'$ tief fein lockern und lüften und von Wurzelunkräutern reinigen kann. Die 6 Zähne oder Zinken sind durch zwei Keile festgehalten und können leicht herausgenommen, reparirt und wieder eingesetzt werden.

Ein Exemplar kostet im Pomol. Institut 2 fl. 36 kr.

Dr. E. L.**Fig. 7.****Der Metrogreff,**

ein neues Werkzeug zum Gebrauch bei Veredlungen.

(Mit 2 Abbildungen.)

Das Pomologische Institut verdankt einem seiner früheren

Schüler, dem Herrn August Wilhelm junior in Claussen bei Luxemburg, das obgenannte Werkzeug. Nach der Angabe des genannten Herrn dient dasselbe zu einer Art von Rindpfropfen, indem mit den 2 schneidenden Messern ein einem anzufügenden Reise genau entsprechender Rindestreifen losgeschnitten und zungenartig von oben abwärts abgelöst wird, worauf das Reis angelegt und mit dieser Rindenzunge bedeckt wird. Das Werkzeug ist hier Fig. 8. dargestellt.

Unser Metrogreff besteht aus zwei $2\frac{1}{2}$ " langen und $\frac{3}{4}$ " breiten vorn zugerundeten und hier fein geschliffenen Messern, welche genau parallel stehen und zwar 3 Linien entfernt, sich aber mittelst einer Stellschraube leicht 1 Linie weiter oder auch enger stellen lassen. Die Schnitte, welche damit gemacht werden können, sehen etwa so aus, wie zwei $\frac{3}{4}$ —1 Zoll lange Striche.

Baltet erwähnt dieses Werkzeug in seinen *l'art de greffes*, pag. 21, wo er sagt: „Dieses Geräthe ist

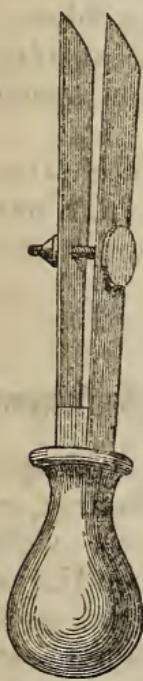


Fig. 8.

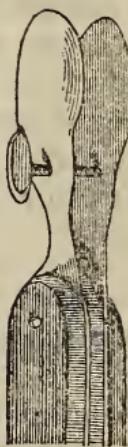


Fig. 9.

aus einem Handgriff und 2 parallel gestellten eisernen spatelartigen Messern zusammengesetzt, welche durch eine Schraube sich weiter oder enger stellen lassen. Der Metrogreff hat den Zweck, ein ganz genaues Zusammenpassen des Edelreises mit dem Wildling zu ermitteln bei denjenigen Veredlungsarten, bei welchen Reis und Wildling durch einfaches Aneinanderfügen zu einer organischen Vereinigung gebracht werden.“

Das Werkzeug besteht aus 2 wesentlichen Theilen, es hat vorn die abgerundete Schneide des Oculirmessers, mit welcher das Reis zugeschnitten wird, dann 2 spatelförmige Eisen, welche durch eine Schraube verbunden sind. Der Metrogreff hat die Funktion eines Hohlzirkels, welcher die Schnittfläche des Edelreises zu messen hat und auf der Unterlage die Linien in die Rinde zu ziehen, wohin das Reis angesetzt werden soll.

Der Vicomte Henri de la Frenaye hatte zuerst die Idee zu diesem Werkzeug, welches P. Payn, einer der Veredler in Baltets Etablissement, dann noch vervollkommenete, wie es hier Fig. 9. abgebildet ist.

Es ist dieses Werkzeug nicht absolut nöthig zur Veredlung, allein es hat doch einen speciellen Zweck und erleichtert die Veredlung.

Wir begnügen uns hier die 2 Metrogreffe darzustellen, und werden im nächsten Jahr das Exemplar, welches wir hier besitzen, versuchsweise in Anwendung bringen.

Dr. E. L.

Neues Schatten- und Schutzdeckenmaterial.

Herr Schulmeister Knaus in Nellingsheim, einer unserer intelligentesten Volksschullehrer, machte mich jüngst mit einem Material bekannt, welches er zur Fertigung von Luftballons für seinen Unterricht in der Naturlehre brauche. Dieses Material ist überaus einfach und mit sehr wenigen Kosten herzustellen und dabei dauerhaft in Luft und Nässe. Ein Versuch, welchen ich mit einem grössern Stück dieses Schattenmaterials als Schattendecke, sowie auch zum Ueberdecken von Rebstöcken bei schlechtem Wetter machte, zeigte zur Genüge die Dauer und den praktischen Werth des Stoffs.

Man nimmt gewöhnliche Gaze, wie sie zu Ballkleidern, Vorhängen u. s. w. dient und spannt dieselbe auf einen langen Tisch auf. Hierauf wird Seidenpapier

mit Firniss dünn bestrichen und mittelst Stärkekleister auf die Gaze aufgeklebt. Der Kleisteranstrich muss recht gut sein. Hierauf wird das Ganze umgedreht und die andere Seite ebenso mit Seidenpapier, welches gefirnißt war, überklebt.

Nach dem Trocknen sind die 2 Papierbogen fest mit der Gaze verbunden und nun schneidet man beliebige Stücke zu Decken, zum Einspannen in Rahmen als Ersatz der Mistbeetfenster u. dergl.

Dr. E. L.

Bewegliche Spaliergestelle zum Formiren in der Baumschule.

(Mit 2 Abbildungen.)

In einem der früheren Jahrgänge der Pomolog. Monatshefte machte Herr Hofgärtner Jäger in Eisenach auf die von Hooibrenk empfohlenen beweglichen Spalierlatten zum Zweck der bequemeren Stellung der Arme eines Spalierbaumes, bald höher, bald niedriger, je nach Massgabe des Triebes, aufmerksam.

Solche bewegliche Spaliergestelle wurden auch im Pomologischen Institut in Reutlingen angefertigt, aber ausschliesslich zur Formirung der jungen Spalierbäume in der Baumschule.

Dieselben bestehen bei einfachen Palmetten aus einer Hauptstange, welche neben dem Stamme in den Boden geschlagen wird und an der die Leitstäbe mittelst Nägeln, breitköpfigen Drahtstiften oder Schrauben in der Weise befestigt werden, dass sie beweglich sind und in eine höhere oder niedere Lage gebracht werden können, wie dies Fig. 10. deutlich zeigt.

Bei Doppelpalmetten nimmt man 2 Hauptfähle und befestigt die Leitstäbe bei dem einen Hauptpfahl nach der einen, bei dem andern nach der andern Seite hin auf ganz dieselbe Weise wie die andern. Es

bekommt also jeder Theil der Doppelpalmette seine besondere Stellage, was Fig. 10. ebenfalls deutlich zeigt.

Man nimmt zu den Gestellen schöne gerade Tannenstangen, oder auch solche von dünnem Eichenholz,

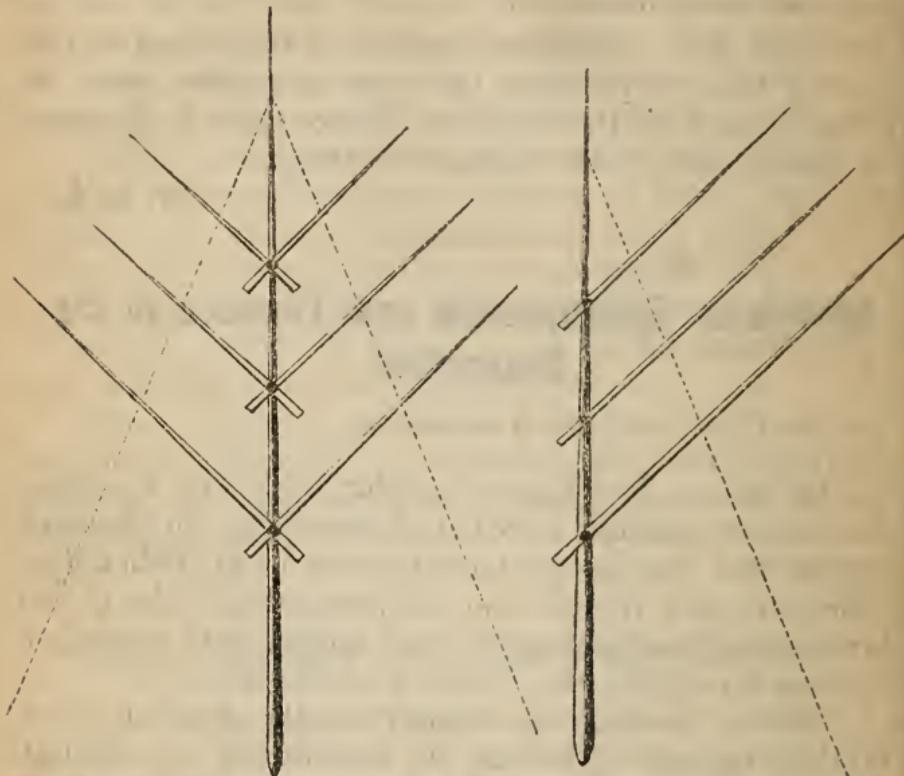


Fig. 10.

welche zu diesem Zweck besonders hergerichtet werden. Dieselben haben eine mehrjährige Dauer und können viele Jahre angewendet werden, und wenn man sie noch imprägnirt, so erhalten die Stellagen eine ungemein lange Dauer und faulen nicht. Man löst zu diesem Zweck etwa im Verhältniss von 1 Pfd. Kupfervitriol zu 2 Pfd. Eisenvitriol in 50 Maass Wasser auf, bringt in diese Lösung die fertigen und gut ausgetrockneten Gestelle hinein, lässt sie etwa 14 Tage darin liegen, nimmt sie dann heraus und trocknet dieselben im Schatten, damit sich die Stäbe nicht ver-

ziehen und krumm werden. Man hat auf diese Weise das Holz unverderblich gemacht und die entstandenen Kosten halten vollständig das Gleichgewicht mit der vermehrten Haltbarkeit des imprägnirten Holzes.

Die Entfernung zwischen den Leitstäben der Stellage richtet sich nach der Obstsorte, die man formiren will. Sie beträgt bei Äpfel, Birnen, Kirschen, Pfauen und Aprikosen $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ ', bei Pfirsichen aber 2'.

Bei der Anwendung werden die Leitstäbe an Pfähle, welche wie es die punktirten Linien zeigen, und welche schräg gegen den senkrechten Pfahl geneigt in den Boden gesteckt werden, angebunden, welches nach Massgabe des Triebes an die Leitstäbe zu geschehen hat.

Biegt man nemlich die Zweige auf einmal zu stark herunter, so hört häufig der Trieb plötzlich auf. Es erfolgt Saftstockung, der Saft erleidet eine krankhafte Umbildung, die sich in dem Honig- und Mehlthau kundgibt. Die steten Begleiter dieser Krankheit, die Blattläuse, überziehen dann bald die ganzen Zweige. Es muss desshalb wohl, um diese Nachtheile zu verhindern, auf die Richtung der Leitstäbe genau Rücksicht genommen werden; wächst ein Zweig zu stark, so werden sie niederer gebunden, ist er zu schwach, mehr der senkrechteren Richtung genähert.

Man kann die Gestelle zu jeder Zeit anfertigen und sie sind auch sehr leicht aufzubewahren und vor Beschädigungen gesichert, wenn man die Leitstäbe an den Hauptpfahl anlegt und nur mit Schnüren zusammen bindet.

Wenn auf die beschriebene Art formirt wird, so erspart man sehr viel an Zeit und bei der Einfachheit der so viele Vortheile bietenden Gestelle kann man diese Formirungsart auch in andern Baumschulen zur allgemeinen Anwendung nur bestens empfehlen.

Johannes Rieg
von Mögglingen, OA. Gmünd,
Zögl. des Pomol. Instituts.

III. Allgemeiner Pflanzenbau.

Verwerthung des Chausseeabraumes zur Düngung von Obstbäumen.

Bekanntlich fehlt es oft unseren Obstbäumen an mineralischen Nahrungsstoffen, da sie diese in Folge eines langen Alters oder auch durch das zu dichte Pflanzen nach und nach aufzehren; hierdurch bekommen die Bäume allmählich ein leidendes Aussehen und werden von allerlei Krankheiten heimgesucht; besonders ist dies in den Spaliergärten der Fall.

So mancher Gartenbesitzer wird sich nun in solchem Falle fragen, wie ersetze ich meinen Obstbäumen die fehlenden Mineralstoffe, und in welchem nicht zu kostspieligen Dünger sind diese am meisten vertreten?

Bekanntlich enthält unser animalisch-vegetabilischer Dünger (der Mist) viel Stickstoff und zu wenig Kali für die Holzgewächse, auch wirkt derselbe nicht selten ätzend und zerstörend auf die Wurzeln, sofern er mit ihnen in Berührung kommt; in den meisten Fällen ist er aber viel zu theuer und kostspielig und daher nur selten als Obstbaumdünger anzuwenden, und werden sogar bei oberflächlicher Düngung mit denselben die Uebel verschlimmert, anstatt gebessert. Auch die Mineraldünger wie Superphosphat, Stassfurter Kali werden manchem zu kostspielig sein und desshalb empfehle ich den Chausseeabraum wegen seiner Billigkeit und seinem Kaligehalt, und stütze ich mich hierbei auf die Erfahrungen, die ich in Berlin im Thiergarten und in mehreren dortigen Privatgärten gemacht habe.

In der dortigen Gegend werden zu Chausseebauten Steine genommen, die der Gruppe des Granits angehören, und diese Gesteinmasse enthält sehr viel Feld-

spath und dieser ist wiederum sehr kalireich und soll nach Liebig 18 % desselben enthalten.

Bei der Verwendung des Chausseeabraumes ist zu beachten, dass derselbe möglichst lange gelegen und gut verwittert ist. Sehr zweckmässig ist es, den Chausseeabbaum im Herbst auf die betreffenden Flächen auszubreiten und dann im Frühjahr unterzugraben, damit derselbe durch den Frost und andere Witterungseinflüsse vollständig verwittert werde. Ist man jedoch genöthigt, denselben frisch zu verwenden, so kann man die darin enthaltenen Silicate leicht durch Beimischung von gebranntem Kalk aufschliessen. Soll Untergrunddüngung angewandt werden, so wird der Abbaum in 2—3' tiefe Drainröhren in schlammiger Masse eingegossen. Durch diese Art von Düngung erhalten die Bäume stets wieder neue und gute Nahrungsstoffe, die sowohl zur Holz- als auch zur Fruchtbildung erforderlich sind. Es bezeugen dies die Gärten in der Umgegend Berlins, wo diese Düngungsart angewendet wird, und kann dieser Dungstoff auch zur Düngung von Waldstrecken, wo Streuentnahme ist, verwandt werden, wie dies in dem dortigen Thiergarten der Fall ist.

Kunstgärtner Block aus Berlin,
Zögl. des Pomol. Instituts.

IV. Gemüsebau und Treiberei.

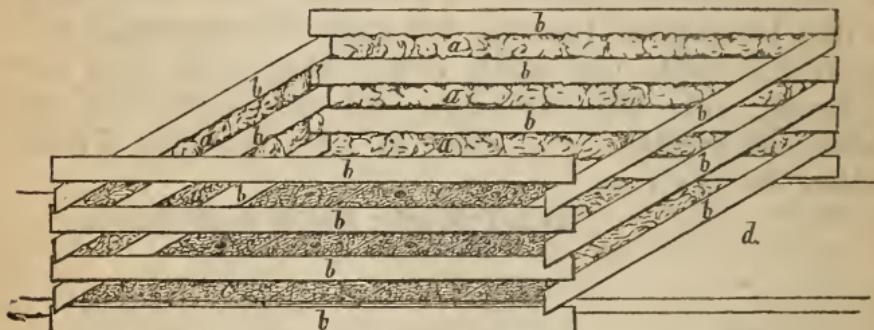
Gurkentreiberei in einem Ananas- oder Warmhaus.

(Mit Abbildung.)

In nachstehenden Zeilen erlaube ich mir eine Art und Weise, schon frühzeitig reife Gurken erhalten zu können, zu besprechen, deren Anwendung ich jedem, welcher sich mit Gemüsetreiberei zu beschäftigen hat, aus eigener Erfahrung aufs Beste empfehlen kann. Ich habe diese Methode selbst in der standes-

herrlichen Gärtnerei zu Muscau, in der preuss. Oberlausitz angewendet und mit verhältnissmässig geringer Mühe recht erfreuliche Resultate erzielt. Aus der Ueberschrift dieser Abhandlung geht schon hervor, dass nicht die Treiberei der Gurken in einem Mistbeet, sondern in einem warmen Gewächshaus besprochen werden soll, und ich glaube daher zuerst angeben zu müssen, worin nun die Gurken gepflanzt werden sollen; es sind dies kleine Holzkästchen von der Grösse eines Quadratfusses, welche durch $1/2$ Zoll starke übereinander genagelte Holzstäbe gebildet werden. Die Zwischenräume, welche durch dieses Zusammenfügen der Stäbe entstehen, werden mit feuchtem Moos ausgefüllt, welches das Herausfallen der Erde verhindert, und auch besonders den Zweck hat, die

Fig. 11.



a. Moos. b. Holzstäbe. d. Brett, auf welchem die Kästchen stehen.

Wurzeln der Gurkenpflanze aufzunehmen und sie durchwachsen zu lassen. Zum desto besseren Verständniss habe ich eine Abbildung hinzugefügt. Nachdem die Kästchen in dieser Weise hergerichtet sind, fülle man dieselben bis zu $2/3$ ihrer Höhe mit guter nahrhafter Erde, bestehend aus einem Theil Kühfung, einem Theil Schlamm- und einem Theil Komposterde und stellt sie so vor der Bepflanzung an einen warmen Ort, damit die darin befindliche Erde erst gründlich

durchwärm̄t wird. Ist dies geschehen, so schreite man sogleich zur Bepflanzung, welche ich einem unmittelbaren Legen des Samens in das Kästchen selbst vorziehen möchte.

Was die Anzucht der jungen Pflanzen betrifft, so ist die Verfahrungsweise sehr verschieden, ich meinerseits habe den Samen in Schalen mit Sägespähne gelegt, dort ihn aufgehen lassen und die jungen Pflanzen, nachdem die Cotyledonen einigermassen entwickelt waren, in kleine Töpfe in eine lockere, nahrhafte Erde verpflanzt. Sind die Pflanzen im Begriff, das dritte Blatt zu bilden, so halte ich diese Entwickelungsstufe für die geeignetste, in dieser das Auspflanzen, sei es in ein Mistbeet oder in solche Gurkenkästchen, vorzunehmen. Noch glaube ich bemerken zu müssen, dass es zweckmässig ist, stets eine grössere Menge von Samen auszusäen, als zum augenblicklichen Bedarf nöthig erscheint, um sich die besten und kräftigsten Pflanzen aussuchen und etwa wieder eingegangene sogleich ersetzen zu können.

Für solch ein Kästchen sind 2 Pflanzen vollkommen genügend, mehr hineinzupflanzen, ist wegen der Ausbreitung, mit welcher sie wachsen, nicht zu empfehlen, sie würden sich gegenseitig fast ersticken und auch die Grösse des Kästchens selbst ist nicht geeignet, mehr als zwei Pflanzen aufzunehmen. Der geeignete Platz für diese Kästchen ist möglichst dicht unter Glas auf einem am oberen Ende der Fenster des Hauses angebrachten Brett. Mit dem Giessen sei man sehr vorsichtig, dasselbe muss sich natürlich nach der hellen oder trüben Witterung richten, doch möge das dazu verwendete Wasser eine Temperatur von 22—25 Grad Reaumur haben, um die Erde stets in einem lauwarmen Zustand zu erhalten. Ein wiederholtes Auflockern der Erde und Reinhalten von allem Unkraut wird ebenfalls zu desto freudigerem Wachsthum beitragen. Ein Dungguss ist nicht oft anzuwenden und etwa unsauber gewordene Blätter sogleich

wieder zu reinigen. Haben die Pflanzen das dritte Blatt hervorgebracht, so werden sie über demselben gestutzt und nun die Kästchen bis oben mit derselben Erdmischung angefüllt. Um das wilde Durcheinanderwachsen der Ranken zu verhindern, ziehe man an den Seiten des Kästchens Schnüre, an welche dieselben angeheftet werden können. Sind nun die Pflanzen im üppigsten Wachsthum, so giesse man bei hellem Wetter reichlich, doch immer mit lauwarmem Wasser, eine reichere Erndte wird diese Mühe hinreichend lohnen.

Ist mit der Treiberei sehr frühzeitig begonnen worden und verbietet die äussere Temperatur oder die Einrichtung des Hauses ein hinreichendes Lüften, so ist während der Blüthe die künstliche Befruchtung vorzunehmen, was jedoch nur gegen die Mittagszeit zu geschehen hat, da um diese Zeit alle Theile der Blüthe wohl am trockensten sind, wodurch der Erfolg der Befruchtung gesichert wird. Um das Anfaulen der jungen Früchte zu verhindern, lege man sie auf ein Gurkenblatt und denjenigen, welche ausserhalb des Kästchens an den Schnüren angesetzt haben, gebe man durch irgend eine Vorrichtung eine Stütze, um einem etwaigen Abbrechen vorzubeugen. Verbietet auch fernerhin die äussere Temperatur oder andere Pflanzen, welche in demselben Haus cultivirt werden, ein ausreichendes Lüften, so ist durch Schattengitter, Reisig oder dergl. den eindringenden Sonnenstrahlen Einhalt zu thun, da ein durch Sonnenbrand entstandenes, wiederholtes Hängen der Blätter sehr nachtheilig auf die Entwickelung der Pflanze einwirkt, auch ist zu trockne und warme Luft die Ursache von Blattläusen, wodurch alle Hoffnungen auf einen reichen Ertrag vereitelt werden. Sind die Kästchen vollständig durchwurzelt, so bedecke man auch diese mit Moos, um der Erde dadurch eine gleichmässige Feuchtigkeit zu geben und der Pflanze selbst neue Nahrung zuzuführen.

Von den vielen Gurkensorten erlaube ich mir

einige von denen anzuführen, die sich besonders für diesen Zweck eignen dürften, es sind dies die „Roman Emperor“, „Patrix“, zwei Sorten, deren Früchte bei einigermassen zweckmässiger Behandlung ziemlich gross werden und reichliche Erträge liefern, aldann verdient die „Grüne chinesische Schlangengurke“ wohl dabei beachtet zu werden.

Was nun die Zeit anbetrifft, in welcher man mit dieser Treiberei beginnt, so kann man schon im Herbst den Anfang damit machen, doch bei dem niedrigen Stand der Sonne ist es wohl zweckmässiger nicht vor Anfang Januar zu beginnen und von Zeit zu Zeit das Pflanzen zu erneuern, um immer wieder neue Früchte zu erhalten.

Somit glaube ich nun alles erwähnt zu haben, was bei dieser eigenthümlichen, doch meiner Ansicht nach praktischen Methode zu beobachten ist.

Conrad Heinrich aus Breslau,
Gehilfe im Pomol. Institut.

Die Artischokencultur im K. Hofküchengarten in Stuttgart.

Während meiner Anwesenheit in der K. Gemüsereiberei in Stuttgart lernte ich die dortige einfache Kultur der Artischoken näher kennen, und gebe hier einen kurzen Abriss der dort eingeführten Kulturmethoden dieser Gemüsepflanze.

Die Zucht der Artischoken ist allerdings für den deutschen Gemüsezüchter nicht sehr einträglich, da die Artischoken gegen Frost, doch mehr noch gegen Nässe, sehr empfindlich sind, und dieselben auch auf dem Markte bei uns gewöhnlich keine starke Abnahme finden.

Die im K. Hofküchengarten in Stuttgart gezogene ist die Grosse violette französische Artischoke. Die Artischoke verlangt einen tiefgrün-

digen, lockern, warmen und nahrhaften Boden, und einen warmen geschützten Standort, sowie eine offene freie Lage, wenn ihre Kultur einen guten Erfolg haben soll; die dortigen Verhältnisse entsprachen diesen Anforderungen vollständig. Die Vermehrung der Artischocken durch Nebensprossen ist der des Säens vorzuziehen, da der Samen derselben bekanntlich sehr ausartet.

Um die Artischocken durch Nebensprossen zu vermehren, entblösst man gegen Ende April, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, die Wurzelstücke der älteren schon auf dem Beete stehenden Pflanzen vorsichtig mit der Hand von der Erde und löst die sich vorfindenden Nebensprossen bis auf 2 oder 3, welche man an jedem Stock lässt, mit einigen Wurzelfasern ab, und bedeckt den Mutterstock wieder mit Erde. Bei den abgenommenen Ausläufern schneidet man den holzigen Theil, mit welchem sie an dem Mutterstocke festsassen, glatt, setzt sie zuerst in kleine Töpfe, stellt dieselben in ein lauwarmes Mistbeet, bis sie durchgewurzelt sind, setzt sie Ende Mai auf gut zubereitete Beete in das freie Land, giesst und hackt sie fleissig. Ist das Wetter günstig und lässt man es ihnen nie an Pflege fehlen, so werden die Pflanzen rasch anwachsen, und es lassen sich im Spätsommer schon hübsche Früchte abnehmen.

Um die Artischocken im freien Land zu überwintern, müssen die Blätter derselben im Spätherbst auf $\frac{1}{2}$ Fuss abgeschnitten werden, hierauf werden besonders dazu gemachte Kästchen, bei welchen der Deckel abzuheben ist (um im Winter, sobald es schön Wetter ist, zu lüften) darüber gestellt und dieselben mit Laub oder Mist bedeckt.

Alfred Busse aus Stuttgart,
Zögl. des Pomol. Instituts.

V. Pomologie und Obstkultur.

Die Baseler Goldreinette.

(Mit Abbildung.)

Im Kanton Basel und besonders in den umliegenden Ortschaften hat man schon vor einer langen Reihe von Jahren, wie alte Leute behaupten, aus Samen manche gute Früchte erzogen und dann durch Veredlung forterhalten und vermehrt.

So wurde in der Umgegend von Basel auch eine Frucht erzogen, die nach Angabe älterer Leute dort

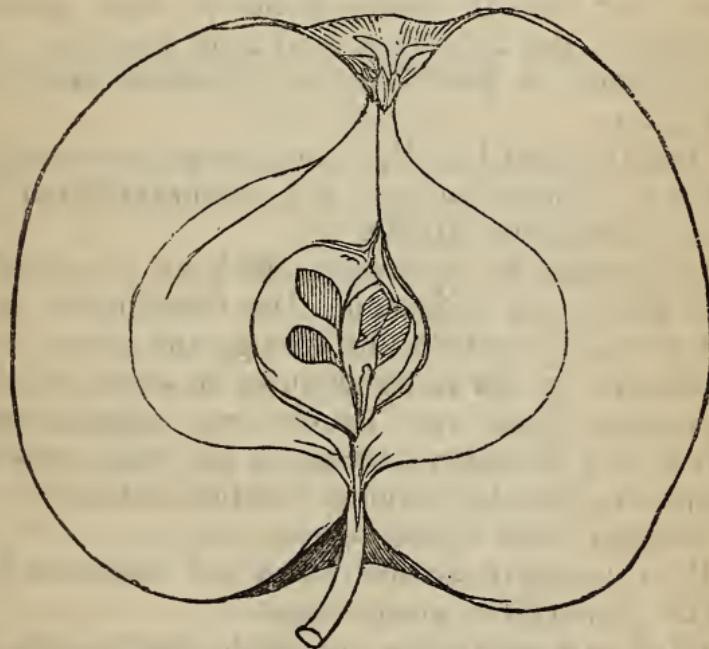


Fig. 12.

aus Samen entstanden ist, und noch jetzt weiss man Ort und Stelle, wo der erste Baum gestanden hat, nemlich am Mühleweg, von welchem Ort der Apfel

den Namen „Mühleweger“ erhalten hat und noch heutiges Tags so genannt wird.

Da dieser Name nur ein zufälliger lokaler ist, so hat Hr. Dr. Lucas der Frucht den Namen Basel er Goldreinette gegeben und folgt nun hier die systematische Beschreibung.

Der Apfel wird von mittlerer Grösse und ist ein schön gebauter Winterapfel.

Der Bauch nimmt die Mitte und die untere Hälfte der Frucht ein, nach dem Kelch zu nimmt die Frucht sehr wenig ab und endigt mit einer ziemlich ebenen Kelchwölbung. Der Breitedurchmesser beträgt $2\frac{1}{4} - 2\frac{1}{2}$ “, der Längsdurchmesser $2 - 2\frac{1}{4}$ “.

Der Kelch ist halb offen und offen, in tiefer, weiter, nur wenige flache Erhabenheiten zeigender Einsenkung, die Blättchen sind lang gespitzt, stehen stumpfförmig in die Höhe und bleiben am Grunde lange grün.

Der Stiel ist $\frac{1}{2} - \frac{3}{4}$ “ lang, holzig, orleansfarben, in tiefer trichterförmiger mit zimmtfarbigem Rost strahlig bekleideter Höhle.

Die Schale ist fein-rauh, doch an verschiedenen Stellen glatt und glänzend. Die Grundfarbe ist ein helles Goldgelb, wovon nur wenig, und zwar auf der Schattenseite in der Kelchsenkung zu sehen ist, indem der grössere Theil der Frucht mit carmoisinrothen Streifen und Punkten überzogen ist und ausserdem namentlich gesunde Früchte ziemlich häufige Anflüge von braungrauem Roste zeigen.

Rostpunkte ziemlich stark, auf rostfreien Stellen deutlich bemerkbar, sternförmig.

Fleisch mattweiss, ins Gelb übergehend, ziemlich saftreich, von angenehmem süsseinigen Reinetten-geschmack.

Kernhaus etwas offen, in die Breite gehend, zahlreiche, dicke, rundliche Samen enthaltend, von einer zwiebelförmigen Kernhausader umschlossen.

Kelchröhre kurz, weit, trichterförmig.

Reifzeit und Nutzung. Die Frucht reift Januar bis März und hält sich bis Mai, sie eignet sich als Tafel- und Marktfrucht und ist als solche geschätzt, auch zu Obstwein hat sie grossen Werth.

Eigenschaften des Baumes. Der Baum ist gesund und wird sehr gross, er blüht spät, und ist überaus fruchtbar, er gewährt in der dortigen Gegend die grössten Erträge.

Bemerkungen. Es ist dieser schöne und gute Apfel, bei den besonders schätzenswerthen Eigenschaften des Baumes zu häufiger Anpflanzung zu empfehlen.

Karl Rebmann aus Pratteln bei Basel,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Beschreibung des Wohnbacher Rosenapfels.

(Mit Abbildung.)

Rosenapfel IX. 2 (3) a. (Platter deckfarbiger mit unter gestreifter Winterapfel mit offenem Kelch.)

Vorkommen: Dieser Apfel findet sich in der Provinz Oberhessen und besonders in der Gemarkung Wohnbach, wo er in Obstgärten, auf Baumgütern und an Strassen häufig cultivirt wird.

Literatur und Synonyme: In den pomol. Handbüchern ist diese Sorte noch nicht beschrieben und hat desshalb keinen pomologischen Namen; in Wohnbach ist sie unter dem Lokalnamen Treppches-apfel bekannt.

Gestalt: schön gebaut, mittelgross bis gross, theils platt, theils rundlich. Der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und ist die Wölbung nach dem Stiel und Kelch zu gleichmässig abgerundet.

Kelch: offen, spitzblätterig, sitzt in einer tiefen, breiten, schüsselförmigen Einsenkung.

Stiel: kurz, holzig, in einer trichterförmigen etwas berosteten Höhle.

Schale: fein, dünn, glänzend, die Grundfarbe vom Baum grünlichweiss, geht aber auf dem Lager in schönes dunkles Citronengelb über; auf der Sonnenseite ist die Frucht mit einem sehr schönen Carminroth verwaschen und darin noch dunkler roth gestreift. In der Kelchwölbung befindet sich etwas Rost, wie auch auf manchen Früchten hier und da Warzen erscheinen, sonst ist die Schale glatt und ohne Rostpunkte.

Fleisch: weiss, saftreich, feinkörnig, dem Druck des Fingers nachgebend, von sehr angenehmem, erfrischenden süsweinigen Geschmack.

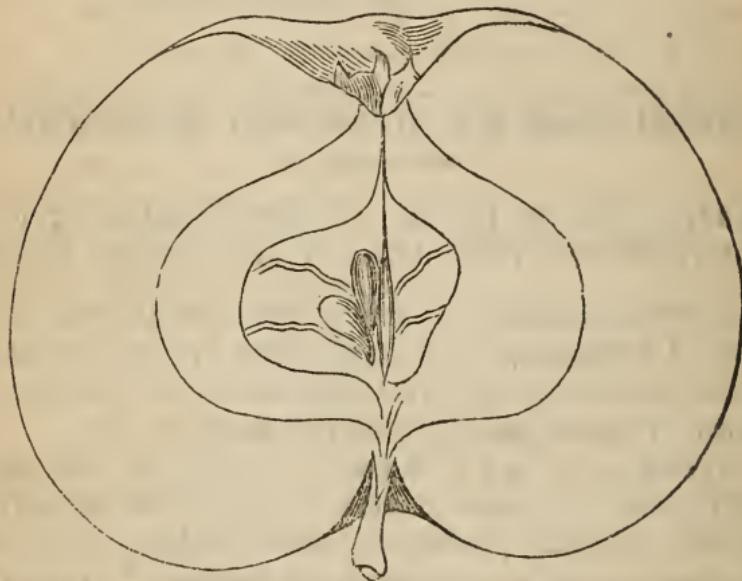


Fig. 13.

Kernhaus: mit hohler Axe aber geschlossenen Kammern, welche ausgebildete zahlreiche Samen enthalten. Die Kernhausader ist gelblich grün, zwiebelförmig.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift schon im November und hält bis Juni und Juli. Sie ist

durch ihren angenehmen Geschmack, ihr saftiges Fleisch, ihre schöne Färbung und Gestalt, sowie durch die sehr lange Haltbarkeit nicht nur eine ausgezeichnete Tafel- als auch Wirtschafts- und Marktfrucht.

Der Baum wächst sehr stark und gedeiht besonders auf basaltisch-steinigem Untergrund. In der Jugend bildet der Baum von Natur eine sehr schöne Krone, deren Aeste fast senkrecht in die Höhe gehen und erst später durch die Last der Früchte sich herunter hängen, wodurch der Baum nachher eine sehr breite Krone erhält. In der Jugend trägt der Baum wenig, wenn er aber einmal ziemlich ausgebildet ist, dann trägt er fast jedes Jahr und sehr reichlich. Durch starken Wuchs und grosse Fruchtbarkeit eignet sich die Sorte sehr gut zum Umpfropfen von schlechteren Sorten, welches ich selbst oft erfahren habe, denn ich habe viele ältere Stämme, die noch gesund waren, damit umgepfropft, wodurch ich nicht nur bessere Erträge erzielte, sondern auch sehr schöne gesunde Bäume erhalten habe.

Baumzüchter Georg Wolf IV.
aus Wohlbach in Oberhessen,
Zögl. im Pomol. Institut.

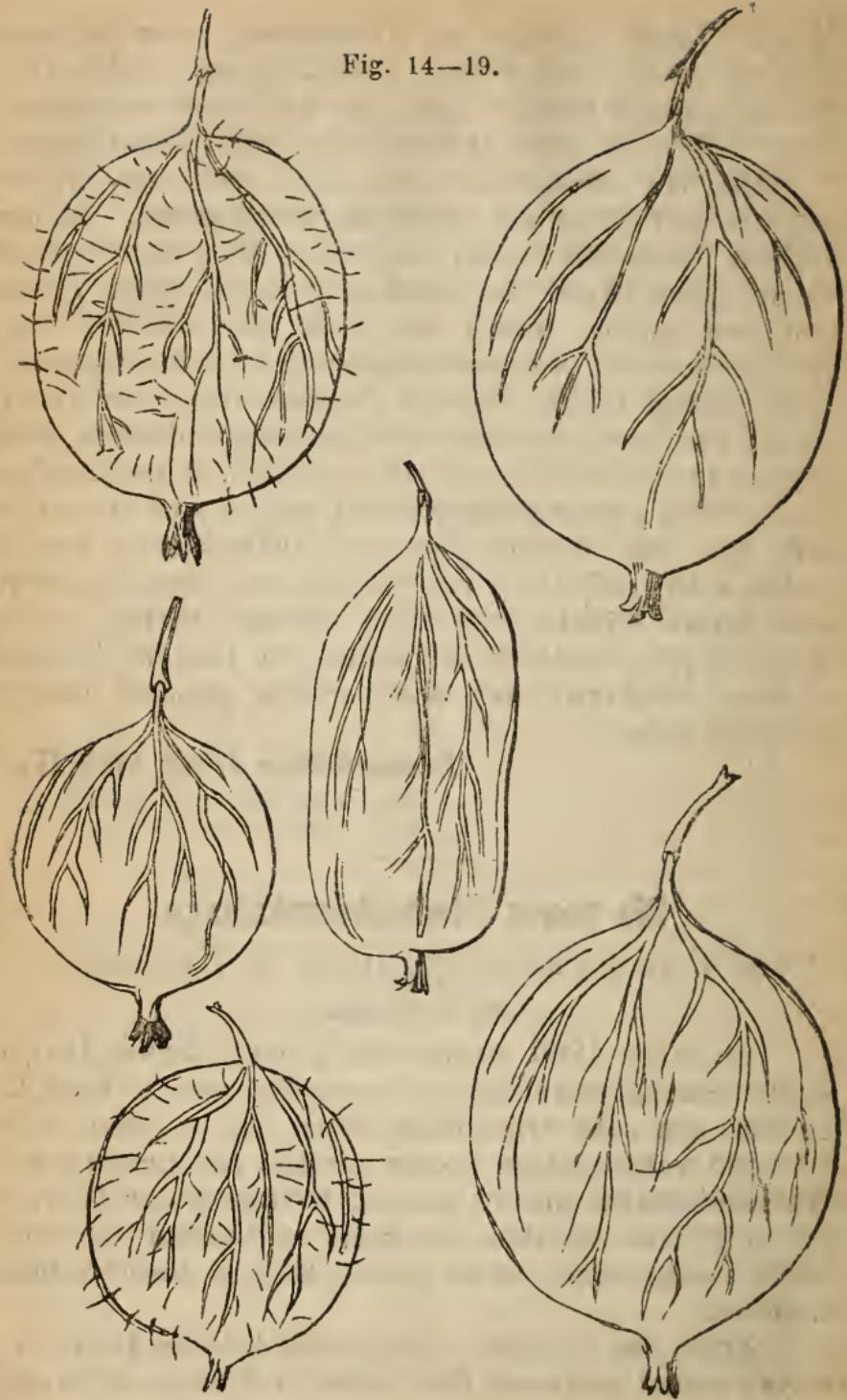
Die neuen Stachelbeersämlinge des Pomologischen Instituts in Reutlingen.

(Mit Abbildungen.)

Im Jahre 1866 wurden im Pomologischen Institut einige Stachelbeeraussaaten vorgenommen, deren Ergebniss ein sehr erfreuliches war. Es wurden einige 60 neue verschiedene Sorten erzielt, von denen ich in Nachstehendem die 10 besten, welche in der That den besten Sorten in dem hiesigen englischen Sortiment nicht nachstehen, nebst einer kurzen Beschreibung, anführe.

Nach der Nummer folgt zunächst die Classification und bedeutet die Zahlen I Rothe, II Grüne,

Fig. 14—19.



III Gelbe, IV Weisse und V Ambrafarbige Beeren; die Buchstaben bedeuten a glatte, b wollige, und c behaarte Stachelbeeren; die dann folgenden Zahlen deuten 1 runde, 2 rundliche, 3 elliptische, 4 längliche, 5 eiförmige, 6 birnförmige Beeren.

Die Namen sollen diese Beerensämlinge erst im nächsten Jahr erhalten.

Nr. 0,3. I, C, 4. Eine sehr schöne und sehr grosse, längliche Frucht, von schmutzig rother Farbe, dicker Schale und angenehm süssweinigem Geschmack.

Nr. 0,6. I, B, 4. Eine recht gute, längliche, sehr grosse Frucht mit dicker, wolliger, an der Sonnenseite rother, an der Schattenseite grün bleibender Schale, die die Adern stark durchscheinen lässt. Der Geschmack ist sehr angenehm süß.

Nr. 0,9. I, A (C), 4. Sehr grosse, längliche, schöne, kirschrothe Frucht, deren zarte Schale meist glatt, sehr selten einige Haare zeigt.

Nr. 0,12. I, A, 4. Sehr grosse, längliche, schmutzig rothe Frucht, mit glatter, ziemlich dicker Schale. Der Geschmack dieser empfehlenswerthen Frucht ist sehr angenehm süß.

Nr. 0,15. IV, A, 2. Diese ausgezeichnete, delikate, weisse Frucht gehört jedenfalls zu den besten bekannten Sorten. Die Form der Frucht ist rundlich, mittelgross bis gross, die Schale glatt und sehr dünn.

Nr. 0,16. I, B, 4. Sehr grosse, schöne, längliche Frucht, deren dicke, wollige Schale hellroth gefärbt ist. Der Geschmack ist ein wenig säuerlicher.

Nr. 0,19. I, A, 4. Schöne und gute hellrothe Frucht, die sehr gross und länglich geformt ist, eine ziemlich dicke, glatte Schale hat und sehr süß und angenehm schmeckt.

Nr. 0,21. I, A, 2. Grosse, rundliche, schön dunkelrothe Frucht, die sehr angenehm süß schmeckt und eine dünne, glatte Schale hat.

Nr. 0,16. b, IV, A, 6. Eine sehr eigenthümlich gebildete, walzenförmige, 1" lange Frucht, mit weisser,

glatter und sehr markiger Schale; es zeigt sich für Same und Saft eine schmale Röhre in der Mitte der Frucht. Diese eigenthümliche Frucht verdient gewiss das Interesse aller Beerenobstzüchter in hohem Grade.

Nr. 0,42. II, B, 1. Eine zum Einkochen sehr empfehlenswerthe Sorte, von grasgrüner Farbe, ziemlich gross, von runder Form, wenig dicker, behaarter Schale und sehr süßem Geschmack.

Von diesen Sorten wird das Pomologische Institut im Herbste nächsten Jahres Vermehrung abgeben, nachdem sie nochmals geprüft und dann benannt worden sind.

Einige dieser Sorten sind beistehend abgebildet.

M. S. Israel aus Altona,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Einiges über die Erziehung der Bäume im Pomol. Institut in Reutlingen im Vergleich derselben mit andern Baumschulen.

Seit neuerer Zeit wird die Obstkultur in Deutschland sehr verbreitet, überall werden Baumpflanzungen angelegt; diese werfen, wenn es gesunde, kräftige Bäume sind, welche gepflanzt wurden, sehr bald einen schönen Ertrag ab; darum sollte auch Jeder, der eine Neupflanzung anlegt, und von seinen Bäumen bald Früchte ernten will, darauf bedacht sein, dass er sie von einer Baumschule bezieht, in welcher junge, schöne und kräftige Bäume gezogen werden.

In vielen Baumschulen haben die Bäume trotz eines guten Bodens ein schlechtes, verwahrlostes und mageres Aussehen; Moose und Flechten sind oft schon bei 2 und 3jährigen Bäumen zu sehen; dieses kommt von nichts anderem her, als von der schlechten und mangelhaften Pflege der Bäume, besonders auch von dem Mangel einer guten Lockerung und Reinhalten des Bodens; von solchen Baumschulen kann man die

Bäume erst mit dem 8.—10. Jahr und noch später verkaufen, weil sie durch mangelhafte Pflege und schlechten Schnitt nur sehr langsam wachsen.

Die Baumschule des Pomologischen Instituts in Reutlingen hat bei einem schweren, bündigen meist lettigen Boden dennoch sehr schöne kräftige in 4—6 Jahren verkäufliche Bäume; es lässt sich leicht denken, dass junge, kräftige Bäume, wenn sie verpflanzt werden, viel schneller anwachsen und einen viel kräftigeren Wuchs haben, als solche, die halbkrank und schon 8—9 Jahre und länger in der Baumschule gestanden haben. Die Baumschulen werden gewöhnlich in Schläge und Quadrate eingetheilt und letztere angepflanzt; bei jeder Arbeit, die man zu verrichten hat, ist man genehtigt, auf das Land zu treten, was wohl bei leichten Böden geht, dagegen bei schweren bündigen Böden durch das Festtreten manchen Schaden anrichtet, da ein locker gehaltener Boden das Wachsthum der Bäume sehr befördert. Sehr zweckmässig ist daher das Eintheilen der Quadrate in Beete, wie es im Pomologischen Institut zu sehen ist. Diese Beete sind 4' breit, auf jedem sind 3 Reihen Bäume gepflanzt; jeder Baum hat einen Raum von 4□', wobei die Wege zwischen den Beeten mit eingerechnet sind.

Voriges Jahr war ich einige Zeit als Obstbauschüler in Hohenheim, bemerkte aber, dass diese sehr praktische Eintheilung der Quadrate in Beete in der dortigen Baumschule nicht eingeführt war.*)

In vielen Baumschulen werden die Bäume, ob stark oder schwach, wenig oder gar nicht geschnitten, es wird auch nicht darauf gesehen, ob das Auge, über welchem auf Zapfen geschnitten werden soll, nach oben oder nach aussen sieht; bei einem solchen Schnitt der Bäume steigt der meiste Saft in die Höhe und

*) Die Wegeeintheilung bestand früher bis zum Jahr 1860, wurde aber dann, wohl nur aus Bequemlichkeit und zum sichtbaren Nachtheil der jungen Bäume, wieder verlassen.

die unteren Augen bleiben schlafend, der Stamm, welcher kegelförmig von unten nach oben an Stärke abnehmend sein sollte, wird durch das Nichtaustreiben der unteren Zweige (Verstärkungszweige) oben stark und unten bleibt er schwach; solche Bäume brauchen nicht nur in der Baumschule, sondern noch lange Zeit nach dem Anpflanzen Pfähle, weil sie ihre Krone nicht tragen können. In der Baumschule des pomologischen Instituts werden stärkere Bäume auf die Hälfte und schwächere auf zwei Dritttheil ihrer Länge zurückgeschnitten, der Saft wird dadurch zurückgedrängt, die unteren Augen treiben aus und der Stamm kann sich dann gehörig verstärken; auch das Auge, welches zum Leitzweig bestimmt ist, treibt viel schneller und kräftiger aus, als wenn nur wenig oder gar nicht geschnitten worden wäre.

Um dem Baum eine gerade Richtung zu geben, soll man mit dem Auge des Leitzweigs, über welchem auf Zapfen geschnitten wird,*) jährlich wechseln; diese so behandelten Bäume brauchen in der Baumschule keine oder nur höchst selten Pfähle und dann nur auf kurze Zeit. In manchen Baumschulen, z. B. in der Hohenheimer, werden auch die Oculanden und die durch den Schnitt hervorgegangenen Triebe der Bäume nur schlecht und zu locker an die Zapfen angebunden, was ebenfalls ein grosser Fehler ist, denn an dieser Stelle entsteht dann jedesmal eine bald kleine, bald grössere Biegung, was sehr schlecht aussieht.

*) Für solche Leser, welchen der hier gemeinte Zapfenschnitt nicht näher bekannt ist, wird bemerkt, dass in der hiesigen Baumschule die jungen Hochstämme zur Verstärkung ihres Wuchses jährlich zurückgeschnitten werden. Es wird aber dann der Stammtrieb oder Leitzweig immer einige Zoll über dem Auge geschnitten, welches den neuen Stammtrieb bilden soll und an diesem kleinen Stammtheil die Augen ausgeschnitten, so dass das bestimmte Auge doch allein den meisten zuströmenden Saft erhält und sich kräftig entwickelt. Ist der Trieb $\frac{3}{4}$ lang, so wird er an dieses gebliebene Holzstück (Zapfen) angebunden, welcher Zapfen, sobald der Trieb verholzt ist, dann vorsichtig weggeschnitten wird (Anfang Juli).

In der Baumschule des Pomologischen Instituts werden die Triebe sorgfältig und fest mit breiten Bastfäden an die Zapfen angebunden und dadurch die vorher beschriebene Biegung vermieden. Durch eine solche Erziehung, wie sie hier beschrieben und im Pomolog. Institut ausgeführt wird, hat man es in der Hand, in 4—6 Jahren schöne und kräftige Bäume zu erziehen.

L. Schleicher aus Ilshofen, O.A. Hall,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Ueber die Anlage, Pflege und Benutzung eines Muttergartens für die Obstbaumschule.

Der Mangel an gut erhaltenen und aus richtig bestimmten Obstsorten bestehenden Muttergärten, hat eine häufige Verwechselung der Sorten hervorgerufen; in Folge dessen auch viele Obstsorten unter falschen Namen in den Handel gebracht sind. — Etwas ganz anderes ist es, wenn ein guter Muttergarten, in welchem eine grössere Zahl der besten Sorten angepflanzt ist, den Baumschulenbesitzern jeder Zeit zur Verfügung steht.

Der Muttergarten sollte womöglich in der Baumschule selbst, oder wenigstens in der Nähe derselben angelegt werden. Zwei Fuss tiefes Rigolen ist bei einer solchen Anlage immer sehr nothwendig. Nachdem die verschiedenen Obstsorten, woraus der Muttergarten bestehen soll, von einem Pomologen ausgewählt sind, müssen die Bäume, falls der betreffende Baumzüchter sie in seiner eigenen Baumschule noch nicht erzogen hat, von einer guten Baumschule als Pyramiden auf Wildling veredelt, bezogen werden. Der Zahl der Sorten entsprechend, muss nun ein Stück Land abgemessen und eingetheilt werden. Der Abstand der Bäume von einander sollte nicht unter 10 Fuss betragen. Sehr gut ist es, wenn man das

Stück Land um eine entsprechende Fläche, etwa 500 Quadratfuss grösser abmisst, als eigentlich die Fläche bei einem Abstand der Bäume von 10 Fuss sein soll, worauf ebenfalls späterhin die besten neuen Obstsorten gepflanzt werden können; vor dieser Zeit würden die 500 Quadratfuss schon auf andere Weise zu benutzen sein. Es ist selbstverständlich, dass jede Obstgattung für sich angelegt wird, und nicht etwa Apfel- und Birnbäume durcheinander gepflanzt werden. Ein sorgfältiges Pflanzen der Muttergartenbäume ist sehr zu empfehlen. Die Pflanzung wird am besten im Frühjahr vorgenommen und ist das Beimischen von gut verrottetem Kompost an die Wurzeln für das sichere Anwachsen der Bäume sehr gut. Die Zweige der Bäume, sowie die beschädigten Wurzeln, werden nur wenig eingestutzt; auch ist das Belegen der Baumscheibe mit kurzem Dünger sehr anzurathen, da sich hierdurch die für das Anwachsen der Bäume nöthige Feuchtigkeit länger im Boden hält.

Den Sommer über muss alles Ungeziefer so gut wie möglich von den Bäumen abgehalten werden; gewöhnlich richten die Blattläuse und die Raupen den meisten Schaden an. Erstere müssen durch mehrmaliges Begießen der Wurzeln mit Wasser und Bestreuen der Zweige mit Russ und Asche wegzubringen gesucht werden, während man letztere fleissig abliest und sofort tödtet.

Im zweiten Jahre nach der Pflanzung müssen sämmtliche Bäume recht kurz geschnitten werden, damit sich ein kräftiger Holztrieb erzeugt. In den nächstfolgenden Jahren müssen die Bäume, je nach der Beschaffenheit des Bodens, länger oder kürzer geschnitten werden. Im Allgemeinen müssen die Bäume in Sandboden kürzer, in schwerem Lehmboden länger geschnitten werden.

Der Nutzen eines Obstmuttergartens besteht ausser in der Gewinnung kräftiger und richtig benannter Edelreiser, auch in den zahlreichen Früchten von demselben. — Die besten Edelreiser mit gut ausgebildeten

Augen werden durch einen kurzen Schnitt der Bäume im Frühjahr oder Herbst und durch das Pinciren der zu benutzenden Edelreiser 14 Tage vor dem Oculiren erzielt. Letzteres ist nicht immer nothwendig, doch jedenfalls sehr anzurathen.

Die Früchte der Muttergartenbäume müssen eigens gepflegt werden, wenn man für eine Ausstellung oder für die Tafel besonders schöne Früchte aufweisen will. — Sobald die Bäume verblüht sind und die Früchte in Vogelegegrösse erscheinen, werden die schlecht und krüppelhaft ausgebildeten Früchte mit einem Messer sorgfältig ausgeschnitten, so dass an jeder Fruchtruthe oder Fruchtspiess nur 2—3 Früchte stehen bleiben. 14 Tage später wird ein tiefer Einschnitt über das Fruchtreis gemacht, damit eine grössere Menge Saft in die Früchte dringt, wodurch sie eine mehr als gewöhnliche Grösse erreichen. Um das Colorit der Früchte lebhafter zu machen, bespritzt man zu der Zeit, wo die Früchte sich zu färben beginnen, die fruchtbaren Bäume, des Abends nach warmen Tagen, wenn die Sonne nicht mehr scheint, 3—4 Mal in der Woche mit reinem kühlen Wasser.

Ein Muttergarten, worin alle Bäume auf Wildling veredelt sind, trägt in den ersten 10—12 Jahren nur wenig Früchte, da durch das Abschneiden der Edelreiser der Holztrieb immer mehr geweckt und der Fruchtdruck zurückgedrängt wird. Ich rathe desshalb demjenigen Baumzüchter, der den geeigneten Platz selbstverständlich mit gutem tiefgründigen Boden in etwas geschützter Lage dazu hat, noch ausser dem besprochenen, einen anderen Muttergarten anzulegen, und zwar solche Bäume dazu zu verwenden, die auf solche Unterlagen veredelt sind, welche die Fruchtbarkeit besonders begünstigen. Es sind daher Aepfel auf Johannis-Aepfel, Birnen auf die Metzer- oder Angers-Quitte, die Kirschen auf die Mahaleb-Kirsche und die Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen auf die St. Julien-Pflaume veredelt, anzupflanzen.

Durch zwei solche Muttergärten wird es dann dem Baumzüchter nicht schwer, jedes Jahr das Obst gehörig zu prüfen und Sammlungen auf grössere Ausstellungen zu schicken, auch zu Hause ein schönes Sortiment fortwährend aufgestellt zu haben.

Eine Auswahl der Obstsorten für den Muttergarten würde insofern schwer zu treffen sein, als es in jedem Lande und auch fast in jeder Gegend wieder andere Sorten giebt, die besonders beliebt sind; hierauf muss natürlich jeder Baumzüchter Rücksicht nehmen und die in der betreffenden Gegend beliebten Sorten stark vermehren.

Unter den Sorten des Muttergartens sollten folgende ausgezeichnete Sorten nicht fehlen.

A e p f e l: Baumanns Rein., Ananas Rein., Champagner Rein., Batullen-Apfel, Oberdiecks Rein., Gravensteiner, Weisser Winter-Calvill, Rother Herbst-Calvill, Danziger Kant-Apfel, Weisser Astrachan, Wagener-Apfel, Burchardts Rein., Rothe Stern-Rein., Charlamovsky, Winter-Goldparmaine, Kaiser Alexander, Rother Oster-Calvill u. a.

B i r n e n: Holzfarbige B.B., Colomas Herbst-B.B., Gute Luise von Avranches, Holländische Feigenbirn, Clairgeaus B.B., Hochfeine B.B., Winter-Dechantsbirn, Herzogin von Angoulême, Hardy's B.B., Napoleon's B.B., Sterkmann's B.B., Arenberg's Colmar, Andenken an den Congress, Schöne Siebenbürgerin, Williams Christenbirn, Baronin von Mello, Diel's B.B.

K i r s c h e n: Werder'sche frühe Herz., Fromm's Herz., Schöne von Marienhöhe, Ochsenherzkirsche, Hedelfinger Riesen., Gross Prinzessinkirsche, Gelbe Herzkiirsche, Grosser Gobet, Ostheimer Weichsel, Königin Hortensia u. a.

P f l a u m e n: Kirkes-Pflaume, Columbia, Reine-claude von Bavay, Esslinger Frühzwetsche, Italienische Zwetsche, Hartwiss gelbe Zwetsche, Violette Diaprée, Montfortpflaume, Königin Victoria, Lepine u. a.

P f i r s i c h e: Gross Mignonne hâtive, Madelaine

rouge, Willermoz Pfirsich, Chevreuse hâtive, Double de Troyes, Aikelins Frühpfirsich, Abt Jodocus, Lindley.

Aprikosen: Aprikose von Breda, Aprikose von Nancy, Ungarische beste, Ambrosia, Grosse Zucker-aprikose, Luizet, Grosse Früh-Aprikose u. a.

Emil Wuth

aus Bargteheide in Holstein,
Zügl. des Pomol. Instituts.

Die Behandlung der durch Hagelschlag entstandenen Baumwunden.

Der Hagelschlag, von dem Landmann so sehr und mit Recht gefürchtet, ist für den Gärtner und Baumschulenbesitzer nicht minder gefährlich; doch stehen Letzterem noch eher Mittel zu Gebote, seine Gewächse theilweise zu schützen, oder durch angewandte sorgfältige Behandlung und Pflege den Schaden weniger erheblich zu machen, wovon nachstehende Mittheilung einen Beweis liefern möge.

Kurz nach meinem Eintritt in das hiesige Pomol. Institut hatte ich Gelegenheit, die Zerstörungen eines von mir bis jetzt nur dem Namen nach bekannten Hagelwetters kennen zu lernen.

Am 21. Mai d. J. gegen Abend entlud sich nach vorangegangenem, heftigen Gewitter ein entsetzlicher Hagel über Reutlingen und dessen Umgebung. Die Hagelkörner, deren viele die doppelte Grösse einer wälschen Nuss hatten, schlugen mit einer furchtbaren Kraft nieder und richteten besonders in den grösseren Obstbäumen erheblichen Schaden an; Blätter, Zweige, selbst Aeste konnten der Wucht dieser herabgeschleuderten Eisstücke nicht widerstehen und bedeckten den Boden, oder wurden vom Sturm in der Luft herumgeworfen, so dass sich dem Auge des Beobachters ein schreckliches Bild der Zerstörung darbot.

Der in den hiesigen Baumschulen eingeführten (Dittrich'schen) Erziehungsmethode ist es wohl beson-

ders zuzuschreiben, dass die jungen Bäume der Gewalt des Sturmes Trotz bieten konnten und nur die Rinde von den Hagelsteinen an einzelnen Stellen beschädigt und aufgerissen war.

Die Methode nun, die hier angewendet wurde, um diese Wunden möglichst bald zum Heilen zu bringen, ist es, die ich hier besonders mitzutheilen beabsichtige, um damit Baumschulenbesitzern und Obstzüchtern ein Mittel an die Hand zu geben, sich in ähnlichen Fällen vor grössem Nachtheil zu bewahren.

Am Morgen nach dem Hagelfall mussten sich sämmtliche Zöglinge hier zum Theil mit scharfen Messern, zum Theil mit Baumwachs versehen, in die Baumschulen begeben. Hier wurde nun Beet für Beet durchgenommen, indem immer Einer mit dem Messer die aufgerissene Rinde, aber nur die gequetschte, glatt wegschnitt und ein Anderer die Wunde sogleich mit Baumwachs verstrich. Dem Einflusse dieses, von Hrn. Director Lucas erfundenen, kaltflüssigen Baumwachs (aus Harz und Weingeist bestehend), ist es wohl besonders zuzuschreiben, dass die Verheilung so schnell vor sich ging, denn nach verhältnissmässig sehr kurzer Zeit begannen die verstrichenen Wunden zu verheilen, während einzelne, die nicht, oder nicht völlig verstrichen worden waren, sich nur langsam übernarbten. Um Johannis waren die meisten dieser theilweise $1\frac{1}{2}$ " langen und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ " breiten Wunden schon fast völlig übernarbt. Im Laufe des Sommers konnte man sich nun immer mehr überzeugen, dass die mit Baumwachs behandelten Wunden anderen, übersehenden oder unordentlich verstrichenen gegenüber, in der Heilung ausserordentlich voran waren. Letztere heilen zwar auch, doch während Erstere jetzt schon fast vollkommen vernarbt sind, und bis zum Herbst gänzlich verschwunden sein werden, sind letztere kaum an der Kante herum verharrscht.

Mitte Juli mussten alle Zöglinge in ihren Abtheilungen die Narben nochmals genau durchgehen und wo abgestorbene Rindentheile, welche durch die Callusschicht auf die Seite gedrängt worden und die völlige Verheilung nun hinderten, noch zu sehen waren, wurden diese scharf weggeschnitten.

In den hiesigen Baumschulen wird dieses kaltflüssige Baumwachs bei jeder Verwundung angewendet und ist dieses Verfahren Baumschulenbesitzern nicht genug zu empfehlen, da dadurch den häufig vorkommenden Baumschäden durch Verwundung wesentlich entgegengearbeitet wird.

Ferdinand Nevermann. Kunstgärtner aus Lübeck,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Erfahrungen über die späte Veredlung Ende Mai und Anfang Juni.

Es ist unverkennbar, dass seit einigen Jahren die ländliche Bevölkerung Württembergs dem rationellen Obstbau mehr Interesse zuwendet, wie früher. Sieht man doch allerwärts ein, dass die Wichtigkeit dieses Culturzweiges noch lange nicht genug gewürdigt worden, sowie dass durch rationellere Behandlung der Bäume ein weit gröserer Ertrag erzielt werden kann. Auch in meiner Heimath geht man jetzt rüstig an's Werk und die Spitalverwaltung beschloss im verflossenen Frühjahr, einen Zögling in das Pomologische Institut nach Reutlingen zu schicken, um dort gründlich die Obstcultur zu erlernen und das Erlernte später zu Hause nutzbar zu machen. Die Wahl fiel auf mich und traf ich am 3. März d. J. in Reutlingen ein, wo selbst ich bis zum 20. Mai blieb. Während dieser Zeit hatte ich hinreichend Gelegenheit, alle in der Baumschule vorkommenden Arbeiten praktisch zu erlernen und täglich in 3 Stunden die Lehre vom Obstbau, Baumschnitt u. s. w. vortragen zu hören. Ich

freute mich, nun darauf das Gelernte in meiner Heimat praktisch anzuwenden.

Da bei mir durchgehends geringere Obstsorten vorhanden sind, so erbat ich mir aus dem Muttergarten des Pomol. Instituts eine ziemliche Anzahl Edelreiser der besten Obstsorten, vorzugsweise von den besten Wirthschaftssorten, dann auch von gutem Tafelobst, welche mir, wie den meisten abgehenden Zöglingen als Geschenk und zum Andenken an Reutlingen gegeben wurden.

Zu Hause angekommen, war meine erste Arbeit, mehrere Hochstämme, welche schlechte Sorten trugen, umzupropfen. Ich machte am 22. Mai den Anfang mit einem Birnhochstamme, worauf ich die Weisse Herbst-Butterbirn setzte. Ich veredelte diese Sorte theils durch Ppropfen unter die Rinde, theils in den halben Spalt, theils durch Seitenppropfen, und die dünnen Aeste durch Sattelppropfen und Copuliren. Sämmtliche Veredlungen wuchsen gut an, ganz besonders das Seitenppropfen unter die Rinde. Letztere Methode ist sehr zu beachten, da wir es dadurch in der Hand haben, noch sehr spät, (selbst bis Mitte Juni) mit Erfolg zu veredeln.*). Zwei andere Hochstämme veredelte ich etwa 8 Tage später, Anfang Juni, auf gleiche Weise mit den besten Mostbirnen. Von den aufgesetzten Apfelsorten trieb die Harberts Reinette am stärksten und die Ananas-Reinette am schwächsten; erstere hatte am 2. August 8—9" lange Schosse. Es dürfte mithin leicht der Beweis geliefert sein, dass die späte Frühjahrsveredlung noch immer eine sehr sichere ist, wenn die Edelreiser sich noch in gutem Zustande befinden.

Bernhard Finekh, Baumwärter in Giengen a./Br.,
Zügl. des Pomol. Instituts.

*) Als ich Anfang August zum 2ten mal in Reutlingen war, um das Oculiren und das Sommerausputzen zu erlernen, sah ich in der Baumschule mehrere als Versuch veredelte Bäumchen, welche erst den 14. Juni durch Seitenppropfen unter die Rinde veredelt waren, welche recht schön gewachsen waren. F.

Zur Empfehlung der Haselnusskultur.

Eine sehr einträgliche Cultur ist die des Haselstrauches; leider ist dieselbe noch nicht allgemein und nach Gebühr gekannt und gewürdigt. Die bekannteste grössere Haselnussplantage Deutschlands befindet sich, nachdem die ausgedehnten Anlagen des verstorbenen Justizrath Burchardt zu Landsberg a/W. zerstört wurden, im Besitz des Herrn Oberförster Schmidt in Blumberg, der auch wohl nach Burchhardt sich vorzüglich mit der Anzucht des Haselnussstrauches als Specialität befasst. Auch Stiftsamtmann Büttner in Halle und Dr. Koch in Jena waren im Besitz grösserer Haselnusssortimente, welche aber mit dem Tod dieser Männer theils in andere Hände kamen, theils verloren gingen.

Die grösste bekannte Haselnusspflanzung der Erde aber besitzt ein Engländer, Mr. Webb in Calcot Gardens bei Reading. Derselbe bepflanzte eine Fläche von 10 Mrg. mit 6400 Haselsträuchern, zwischen denen noch auf je 40' Entfernung Apfel- und Birnhochstämme stehen. Da die Pflanzen in einer Entfernung von 8' 3" stehen, so zieht Mr. Webb mit Erfolg noch Gemüse und Kartoffeln unter denselben.

Eine Düngung wird in Calcot Gartens nur alle 7 Jahre angewendet.

Es ist selbstverständlich, dass die Auswahl der anzupflanzenden Sorten eine sehr genaue sein muss, da sich der Werth der Nuss zum Marktverkauf hauptsächlich nach deren Grösse richtet.

Das nachstehende Verzeichniss gibt dem Gartenfreund eine Auswahl von 12 ausgezeichneten Haselnusssorten, welche grösstenteils von Blumberg stammend, sich im Sortiment des Pomologischen Instituts angepflanzt finden und grösstenteils auch in Vermehrung vorhanden sind.

Lange Landsberger Zellernuss, Minna's grosse Zellernuss, Gubener Zellernuss, Mandelnuss, Hallische

Riesennuss, Rothe Lambertsnuss, Weisse Lambertsnuss, Römische Nuss, Büttners Zellernuss, Grosse bunte Zellernuss, Abels Riesennuss, Kaiserliche Haselnuss von Trebisont (Imperiale de Trebisonde).

Die letztgenannte Sorte ist die weitaus grösste aller bis jetzt bekannten Haselnüsse.

Die Cultur der Haselnüsse ist ausserordentlich einfach, der ihnen von der Natur in den Wäldern angewiesene Standpunkt im Halbschatten sagt ihnen am meisten zu; so erfreut sich das Haselnusssortiment des Pomolog. Instituts, welches südöstlich von einer Reihe hoher Birnbäume steht, und über die Hälfte des Tages von ihnen beschattet wird, eines sehr erfreulichen Gedeihens bei ausserordentlicher Fruchtbarkeit.

Diese Vorliebe für halbschattige Plätze erlaubt uns manchen sonst nicht zu verwerthenden Raum durch Bepflanzung mit Haselnüssen einträglich zu machen, da dieselben auch in Bezug auf Boden nicht wählerisch sind, wenn sie auch im Allgemeinen einen humusreichen, kalkhaltigen Lehmboden besonders lieben.

Man zieht den Haselstrauch in 3 Hauptformen:

1) in der ihm natürlichen Buschform auf den oben angegebenen gewöhnlichen Standorten;

2) als Hochstamm, eine mit einiger Mühe zu erziehende Form, deren Erziehung in der Monatsschrift für Pomologie und Obstbau von 1864 pag. 60, von Hrn. Franz Slaby in einem eingehenderen Aufsatz besprochen wurde;

3) als freistehendes Spalier, eine keineswegs zu verachtende Erziehungsform, da mit Hülfe derselben besonders grosse Früchte erzielt werden, und dazu selbst nördliche Wände (doch ohne Vordach, damit der Thau nicht abgehalten ist), mit Erfolg verwendet werden können.

Ein solches Haselnussspalier bietet einen ausserordentlich freundlichen Anblick. Ich warne noch vor

dem Beschneiden der Zweigspitzen, da gerade diese die Blüthenträger sind, dagegen können die kleinen Innenzweige, welche an 5jährigem und älterem Holze stehen, weggenommen werden, wie denn überhaupt ein vorsichtiges Ausschneiden des zu dicht gewordenen Strauches von Nutzen ist.

Der Haselstrauch erreicht, bei einem Alter von 40 Jahren, eine Höhe von 12—16 Fuss; man kann jedoch seine Lebensdauer eine fast unbegrenzte nennen, da er durch seine Wurzeltriebe, die bei dem von 7 zu 7 Jahren nöthigen Ausputzen oder Abwerfen entstehen, stets sich wieder vollständig verjüngt.

Zum Schlusse will ich ausser der Bemerkung, dass das mit Haselnüssen bepflanzte Areal zugleich als Baumgut, sowie als Kartoffelfeld dienen kann, noch einen Satz aus der Broschüre des Mr. Webb anführen, der wie ich hoffe zur Verbreitung des Haselnussbaues beitragen wird.

Mr. Webb sagt: „Was nun die Nüsse und ihren Ertrag betrifft, so beträgt das Minimum 1 sh. = 36 kr. pro Baum, also per Morgen 384 fl.; die Erfahrung lehrt aber, dass ebensowohl für 10 sh. = 6 fl. pro Baum entnommen werden kann.

Dies sind allerdings Preise, wie wir in Deutschland sie nicht erzielen können, aber selbst die Hälfte des als Minimum angegebenen Erlöses wird als ein sehr schöner Ertrag gelten müssen.

M. S. Israel aus Altona,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Einige für einen Hausgarten passende Kern- und Steinobstsorten,

zur Darstellung der Familien des natürlichen Systems.

Will man auf dem beschränkten Raum eines kleineren Hausgartens Obstbäume pflanzen, so soll man nicht so sehr auf Quantität, wie auf Qualität

sehen und sich bemühen, an wohlgeformten Spalieren, auf schönen Pyramiden und Halbhochstämmen schöne und edle Früchte in mannigfaltiger Abwechselung zu ziehen. Mancher Baumzüchter ist aber auch zugleich Pomolog und möchte den Formenreichthum, welcher sich in den Früchten kund thut, stets bewundern; er möchte auch zugleich das bis jetzt gründlichste pomologische System studiren und zwar in der Natur selbst. Für einen solchen Gartenfreund habe ich hier 15 Apfel, gleichviel Birn-, 12 Kirschen-, 8 Pflaumen- und Zwetschensorthen ausgewählt, welche alle je eine der in dem natürlichen System aufgestellten Familien repräsentiren und als Typus für die entsprechende Obstfamilie gelten können.

I. Kernobst.

a). Aepfel.

Fam. 1. Calvillen: Gravensteiner.

Ein mittelgrosser bis grosser Apfel von rundlicher oder platter Form, mit am Kelche hervortretenden Rippen, die sich über die Frucht hinziehen. Die Schale ist citronengelb mit leuchtenden Carminstreifen und geflammt; die Streifen treten bald mehr bald weniger hervor. Charakteristisch ist der, dieser Sorte eigene, sehr angenehme Geruch. Dieser vorzügliche Tafelapfel, der zugleich auch zum Kochen und Einmachen sehr brauchbar ist, reift im Oktober und hält sich bis in Winter. Der Baum treibt früh aus, hat eine schöne, breitkugelförmige Krone und trägt sehr reichlich; er verlangt jedoch einen guten, frischen Boden.

Fam. 2. Schlotteräpfel: Prinzenapfel.

Grosse, länglich walzenförmige Frucht mit grünlich weisser, später gelblich werdender Schale, welche mit bläulich rothen Streifen bedeckt ist. Charakteristisch ist die olivenförmige Kernhausader. Fleisch weiss, locker, angenehm gewürzt; reift im Oktober und hält bis Weihnachten; feine Tafelfrucht, auch für die Wirtschaft sehr brauchbar. Baum gross, bildet eine hochkugelförmige Krone und trägt reichlich.

Fam. 3. Gulderlinge: Champaigner Reinette.

Mittelgrosser, plattgedrückter Apfel mit sehr ausgeschweifter Kelchwölbung und grünlich weisser, glatter, später gelbwerdender

Schale, welche auf der Sonnenseite oft schön hellroth gefärbt ist. Fleisch weinsäuerlich, sehr saftreich, erst im Winter geniessbar, aber dann angenehm erfrischend; besonders wegen der langen Haltbarkeit sehr schätzbar. Baum kugelkronig, von gedrungenem Wuchs, mit kurzem Fruchtholz, sehr tragbar.

Fam. 4. Rosenäpfel: Weisser Astracan.

Mittelgrosse bis grosse, platt oder rundlich gebaute Frucht. Schale grünlich weiss, mit bald mehr, bald minder hervortretenden rothen Streifen. Fleisch fein, weiss, angenehm schmeckend, reift in den letzten Tagen des Juli und hält bis Mitte August. Baum starkwachsend und sehr fruchtbar.

Fam. 5. Taubenäpfel: Rother Winter Taubenapfel.

Kleine zugespitzte Frucht; Schale grünlich weiss, mit rothen Streifen bedeckt, punktirt; Fleisch weiss und zart, mandelartig und sehr gewürzt; feine Tafelfrucht; reift im Oktober und hält sich sehr lange. Baum nicht gross, trägt voll.

Fam. 6. Rambouren: Kaiser Alexander.

Sehr grosse Frucht von nach unten zu breiter, nach oben abnehmender Form, einer gelblich weissen Grundfarbe, mit rothen Streifen; reift im Oktober und hält bis November. Kelch in einer tiefen Einsenkung; Stiel in tiefer trichterförmiger Höhle. Gut zum Rohgenuss, sehr gut für die Wirthschaft. Baum wächst mittelstark, hat eine breite Krone, trägt voll.

Fam. 7. Rambour Reinetten: Canada-Reinette.

Grosser bis sehr grosser, platter oder rundlich unregelmässig gebauter Apfel mit grünlicher, später weissgrüner, entweder nur wenig oder sehr stark berosteter Schale, woraus die Varietäten einer weissen und grauen Canada-Reinette entstehen; reift im Winter und hält bis April und Mai; Baum sehr breitkronig; kurzes Fruchtholz, gibt gute Ernten.

Fam. 8. Einfarbige Reinetten: Ananas-Reinette.

Kleine Frucht von rundlicher oder etwas zugespitzter Form, und goldgelber mit grünlichen und grauen Rostpunkten bedeckter Schale. Diese Sorte reift im November und hält bis März. Der Baum wächst gedrungen, bildet schöne Fuseaux und Halbhochstämme und trägt an denselben sehr reich.

Fam. 9. Borsdorfer Reinetten: Clodius' Borsdorfer.

Kleiner bis mittelgrosser, platter Apfel mit wachsgelber, auf der Sonnenseite manchmal ein wenig gerötheter Schale; dem Edelborsdorfer sehr ähnlich, übertrifft denselben aber in mancher Beziehung, denn der Baum wächst etwas besser und ist sehr

fruchtbar. Sehr gute Sorte; für alle Zwecke, sehr brauchbar; reift im Januar und hält bis in den Sommer.

Fam. 10. Rothe Reinetten: Carmeliter Renette.

Mittelgrosse rundliche Frucht, häufig mit einem Haken am Stiel. Schale grünlich weiss, fast ganz mit rothen Streifen und Forellpunkten bedeckt; reift im Winter und hält sich bis Frühjahr. Vorzügliche Tafel- und Wirtschaftsfrucht. Baum starkwüchsig, hat einen schönen Kronenbau, langes Fruchtholz; trägt reichlich.

Fam. 11. Graue Reinetten: Graue französische Renette.

Mittelgrosse, platte oder rundliche Frucht, mit grün und grau berosteter Schale und grünlichem Fleisch von vorzüglichem Geschmack. Sehr edle Tafelfrucht, auch für die Wirtschaft sehr zu empfehlen; reift im Winter und hält bis Frühjahr. Baum wächst schön und kräftig; reichtragend.

Fam. 12. Gold-Reinetten: Winter-Goldparmäne.

Rundliche oder etwas abgeplattete, grosse Goldreinette mit gelber, schön roth gestreifter, oft auch etwas roth verwaschener Schale. Charakteristisch ist der grüne Kelch und das Grün in der Stielhöhle; bildet schöne starke Bäume, die jährlich reiche Erträge liefern. Eine sehr gute Sorte und für alle Zwecke sehr brauchbar.

Fam. 13. Streiflinge: Nikitaer Streifling.

Ein sehr schöner mittelgrosser, platter Apfel mit roth gestreifter Schale; noch brauchbar für die Tafel, für wirtschaftliche Zwecke vortrefflich. Baum wächst schön, gedrungen; trägt reichlich.

Fam. 14. Spitzäpfel: Königsfleiner.

Sehr grosser, oft etwas unregelmässig gebauter Spitzapfel, mit tiefer Kelcheinensenkung und wachsgelber auf der Sonnenseite gerötheter Schale, reift im Oktober und hält bis November; sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel. Baum starkwüchsig, hochkugelkronig; ziemlich fruchtbar.

Fam. 15. Plattäpfel: Batullenapfel.

Grosser, sehr schöner Plattapfel mit glänzender, weisslich-gelber oder wachsfarbiger Schale und leuchtendem Carmin auf der Sonnenseite. Reift im November und hält bis Mai; für alle Zwecke brauchbar; zeichnet sich besonders durch seine Schönheit und lange Haltbarkeit aus. Baum wächst kräftig, bildet sehr schöne Pyramiden und ist fruchtbar.

b) Birnen.

Bei den Birnen muss ich voraus bemerken, dass ich aus den beiden letzten Familien der Mostbirnen keine Beispiele angeben werde, denn diese gehören nicht in einen Hausgarten, sondern finden bei Be pflanzung von Baumfeldern oder an Strassenrändern eine passendere Anwendung. Um die Zahl zu vervollständigen, werde ich daher 3 Sorten aus der an Sorten sehr reichen Familie der Butterbirnen auswählen.

Fam. 1. Butterbirnen: Holzfarbige Butterbirn.

Grosse bis sehr grosse, dickbauchige, länglich-eiförmige Frucht. Bauch in der Mitte. Schale gelb, punktiert, oft ganz mit Rost bedeckt, erscheint auch zuweilen schön geröthet auf der Sonnenseite. Die Frucht gehört wegen ihres butterhaft schmelzenden und angenehm gewürzten Fleisches zu den edelsten Tafelbirnen; sie reift im Oktober. Der Baum bildet schöne Pyramiden und auf Wildling starke Spaliere.

Philip Gœs = Baronin von Mello.

Kleine bis mittelgrosse, längliche oder rundliche Frucht mit nach dem Kelche zu liegendem Bauche und grau berosteter Schale. Fleisch schmelzend, sehr angenehm gewürzt, wahrhaft delicat; gleich der vorigen Tafelfrucht ersten Ranges; reift im Oktober und November und conservirt sich, gut aufbewahrt, noch länger. Baum bildet schöne Pyramiden.

Diels Butterbirn.

Sehr grosse, dickbauchige, nach Stiel und Kelch sich gewöhnlich etwas verjüngende Frucht, die im November oder December reift und sich bis zum Frühjahr hält. Schale grün, etwas berostet, später citronengelb. Tafelbirn ersten Ranges.

Fam. 2. Halb-Butterbirnen: Grüne Sommer-Magdalene.

Mittelgrosse, längliche Birne, mit gelber, wenig rostpuriger Schale und halbschmelzendem, süsseweinigem, etwas gewürztem Fleisch. Eine der am frühsten reifenden Sorten; Ende Juli, Anfang August. Man ziehe den Baum als Halbhochstamm, da er keine schönen Pyramiden bildet.

Fam. 3. Bergamotten: Rothe Dechantsbirn.

Eine platte oder rundliche Birn mit rothgrau-berosteter Schale und schmelzendem, parfümirtem und sehr angenehm schmeckendem Fleisch. Frucht ersten Ranges, reift im Oktober.

Fam. 4. Halb-Bergamotten: Juli-Dechantsbirn.

Kleine, rundliche, nach dem Kelche zu etwas abgeplattete, meist paarweise hängende Julibirn, mit gelber, auf der Sonnenseite lebhaft carmingefärbter und punktirter Schale und halbschmelzendem, angenehm süssem und saftigem Fleisch. Sie muss, wie alle Sommerbirnen, etwas vor der Reife gepflückt werden. Baum gibt auf Wildling als Halbhochstamm reiche Erträge.

Fam. 5. Grüne Langbirnen: St. Germain.

Grosse lange, nach Kelch und Stiel abnehmende Birn mit grüner, zuweilen etwas berosteter Schale. Fleisch schmelzend, angenehm gewürzt, von vorzüglichem Geschmack; reift im November und hält sich den ganzen Winter durch. Baum wächst schön pyramidal, trägt ziemlich reichlich, verlangt jedoch einen guten, lockeren und fruchtbaren Gartenboden.

Fam. 6. Flaschenbirnen: Marie Louise.

Grosse, lange, flaschenförmige, an Kelch und Stiel etwas abgestumpfte Frucht. Schale hellgrün, ins Gelbe übergehend, punktirt, oft zur Hälfte mit Zimmitrost überzogen; Fleisch butterhaft schmelzend, sehr saftreich und sehr gewürzt. Frucht 1. Ranges; reift im November und Dezember. Der Baum eignet sich wegen seiner dünnen, herabgebogenen Ruthen gut zum Trauer-Fuseaux.

Fam. 7. Apothekerbirnen: Hardenponts Winter-Butterbirn.

Grosse, längliche oder lange, an Stiel und Kelch abnehmende und am Letzteren ziemlich beulige Frucht, mit grüner, in der Reife gelblicher Schale. Ausgezeichnete Tafelfrucht, die im November reift und sich bis Januar oder Februar hält. Baum gibt sehr schöne Fuseaux und gute Spaliere.

Fam. 8. Rouseletten: Forellensbirn.

Mittelgrosse, langbirnförmige Frucht mit sehr schön lackroth gefärbter und mit rothen Forellenspunkten besetzter Schale. Delicate Tafelbirn; reift im Oktober und November. Baum bildet schöne Pyramiden.

Fam. 9. Muskatellerbirnen: Langstiellige Blankette.

Fast mittelgrosse, längliche, gelbe Birn mit gelber Schale und langem Stiel; reift im August, recht gut für Tafel und Markt. Baum wird mittelgross, wächst schön pyramidal und trägt sehr reichlich.

Fam. 10. Schmalzbornen: Römische Schmalzbornne.

Grosse bis sehr grosse, lange Sommerbirne, mit gelber, auf der Sonnenseite sehr schön gerötheter Schale; gut zum Rohgenuss, vorzüglich zum Kochen und Einmachen; reift im August und September. Baum bildet schöne Pyramiden.

Fam. 11. Gewürzbornen: Sommer-Eierbirne.

Kleine, eiförmige, oft elliptische, auf der Sonnenseite zuweilen düster geröthete, stark punktirte Augustbirn; gut zum Rohgenuss, namentlich auch für den Markt. Baum wächst pyramidal und trägt sehr reichlich.

Fam. 12. Längliche Kochbirnen: Schöne Angevine.

Frucht lang, von enormer Grösse mit dicker, gelblich grüner, kupferig gerötheter Schale und fadem abknackendem, rübenartigem, völlig ungeniessbarem Fleisch. Am Spalier zieht man prachtvolle und wunderschöne colorirte Früchte, die auf der Tafel als Decorationsfrüchte grossen Werth haben und Effekt machen. Baum bildet schöne Spaliere.

Fam. 13. Rundliche Kochbirnen: Junker Hans.

Kleine, rundliche, ganz mit einem braunen Rost überzogene sehr gute Kochbirn, später auf dem Lager verliert sich der Rost etwas und lässt eine rothe Farbe hindurchschimmern, dann ist sie geniessbar; sie reift im November. Baum wächst ziemlich kräftig, bildet schöne Pyramiden und ist sehr tragbar.

II. Steinobst.

a) Kirschen.

Fam. 1. Schwarze Herzkirschen: Fromms Herz-kirsche:

Grosse, stumpfherzförmige, schöne und sehr gute Herzkirsche; reift in der 3. Woche der Kirschenzeit; für Tafel und Haushaltung sehr gut. Baum gross, starkwachsend, sehr tragbar.

Fam. 2. Schwarze Knorpelkirsche: Hedelfinger Riesenkirsche.

Grosse, stumpfherzförmige oder rundovale Frucht von etwas festem Fleisch; sehr gut für Tafel und Haushalt; für den Handel die Beste; reift in der 3. Woche. Baum kräftig, gross, trägt reichlich.

Fam. 3. Bunte Herzkirschen: Perlkirsche.

Sehr schöne, herzförmige, bunte Kirsche, von delicatem Geschmack; vorzüglich für den Markt, 4. Woche. Baum wächst stark, gross und trägt sehr reichlich.

Fam. 4. Bunte Knorpelkirschen: Grosse Prinzessinkirsche.

Sehr grosse, zugespitzte, herzförmige Frucht für Tafel und Haushalt, sehr schätzbar; 4. Woche. Baum von kräftigem Wuchse und tragbar.

Fam. 5. Gelbe Herzkirschen: Gelbe Herzkirsche.

Länglich herzförmige Wachskirsche von angenehm süßen Geschmack; reift in der 3. Woche. Baum wächst gut, ist sehr fruchtbar.

Fam. 6. Gelbe Knorpelkirschen: Dönißens gelbe Knorpelkirsche.

Grosse, stumpfherzförmige, sehr gute Kirsche, von den Gelben die Beste; reift in der 3. Woche. Baum wächst rasch, gesund, ist reichtragend.

Fam. 7. Süßweichseln: Rothe Maikirsche.

Ziemlich grosse, rundliche, am Stiel abgeplattete Frucht; reift in der 3. Woche der Kirschenzeit. Baum zieml. gross, trägt reichlich.

Fam. 8. Glaskirschen: Grosser Gobet. (Kurzstielige Glaskirsche von Montmorency.)

Grosse, runde, hellroth glänzende Frucht mit charakteristisch kurzem, dicken Stiel. Da sich der Stein mit dem Stiel herausziehen lässt, so ist die Frucht besonders gut zum Einmachen; reift in der 5. Woche. Baum wächst von Natur strauchartig und trägt sehr voll.

Fam. 9. Weichseln: Ostheimer Weichsel.

Mittelgrosse, flachrunde, vortreffliche Weichsel, für alle Zwecke sehr brauchbar; reift in der 4. Woche. Baum strauchartig, pflanzt sich wurzelächt fort; sehr fruchtbar.

Fam. 10. Amarellen: Königliche Amarelle.

Mittelgrosse Frucht von plattrunder Form und glänzender hellrother Färbung. Diese sehr gute Sorte reift schon in der 2. Woche. Baum trägt sehr reichlich und hält die Früchte sehr lange.

Fam. 11. Halbkirschen: Keine.

Fam. 12. Halbweichseln: Königin Hortensia.

Sehr grosse Frucht von rundlich ovaler oder länglicher Form und ganz süßem, sehr gut schmeckenden Fleisch. Eine der edelsten Sorten. Baum gesund, ziemlich tragbar.

b) Pflaumen und Zwetschen.

Fam. 1. Damascenen: Columbia Pflaume.

Grosse bis sehr grosse, rothe Frucht mit vollkommen ablösigem Stein; reift in der 4. Periode der Pflaumenzeit. Baum mittelgross, sehr tragbar.

Fam. 2. Ovalpflaumen; Rother Perdrigon.

Kleine, rothe, delikate Tafelfrucht mit ablösigem Stein; 4. Periode. Baum kräftig, dauerhaft; sehr tragbar.

Fam. 3. Eierpflaumen: Schamals Herbstpflaume.

Grosse, sehr gute, rothe Frucht mit ziemlich lösigem Stein; 5. Periode. Baum mittelgross, sehr fruchtbar.

Fam. 4. Grosse Reineclaudie.

Grosse, grüne, runde, allgemein geschätzte Frucht mit ganz ablösigem Stein; reift in der 4. Periode. Baum trägt sehr voll.

Fam. 5. Mirabellen: Gelbe Mirabelle.

Kleine, kugelförmige Frucht, für alle Zwecke vortrefflich, mit löslichem Stein; reift in der 3. Periode. Baum klein, kugelkronig, gedrungen, treibt mitunter Dornen; sehr fruchtbar.

Fam. 6. Zwetschen: Hauszwetsche.

Grosse, elliptische, vorzügliche und allgemein verbreitete und sehr geschätzte Frucht mit ganz ablösigem Stein, sowohl zum Rohgenuss, wie auch zum Dörren, Kochen, Einmachen und zu Muss vortrefflich; 5. Periode. Baum wächst rasch, wird mittelgross, trägt sehr reichlich.

Fam. 7. Halbwetschen: Violette Diaprée.

Mittelgrosse, sehr gute, ovale, blaue Frucht mit ganz lösigem Stein, für Tafel, Markt und Küche; reift in der 2.—3. Periode. Baum wächst schwach und bleibt klein, trägt früh und reichlich.

Fam. 8. Dattelzwetschen: Rother Zwetsche.

Grosse, lange, recht gute, rothe Frucht, nach beiden Seiten sich verjüngend, mit ganz ablösigem Stein. Baum wird ziemlich gross und stark und trägt sehr reichlich.

In der Familie der Haberpflaumen ist noch keine bessere Sorte namhaft gemacht, und auch unter den Spillingen ist keine empfehlenswerthe Sorte aufzuweisen.

Diese Obstsorten sind sämmtlich für einen Hausegarten passend und von vorzüglicher Qualität. Wer dieselben anpflanzt, hat in seinem Garten die Familien des natürlichen Obstsystems vereinigt und ist so im Stande, die charakteristischen Merkmale einer jeden Familie an den Früchten selbst wahrzunehmen und zu studiren.

Alfred Gössel
aus Steinhorst in Lauenburg,
Zögl. des Pomol. Instituts.

VI. Baumschnitt und Topfobstzucht.

Zur Erziehung schöner Horizontalcordons.

(Mit Abbildung.)

Fast allgemein hört man über die Horizontalcordons die Klage, dass sie zu wild wachsen und man fast nicht im Stande sei dem allzustarken Holztrieb an der Biegungsstelle des Stammes zu begegnen und sie zur Fruchtbarkeit zu zwingen. Nach verschiedenen Versuchen, diesem Uebelstande zu begegnen, kam man darauf, erstens die Biegung am Stamm nicht kurz zu machen und zweitens den Cordons ihrer ganzen Länge nach eine schwache Steigung zu geben und würde so z. B. ein Cordon, welcher an seinem Anfang 10—12" hoch ist, an seinem Ende 13—15" vom Boden entfernt sein. (Fig. 20.)

Die übrige Erziehungsart ist ganz dieselbe wie bei den gewöhnlichen Cordons und hat man nur vorzüglich auf kurzes Fruchtholz zu sehen, was man durch das Pinciren und Drehen der zu langen Triebe leicht erreichen kann. Der Schnitt des Leitzweigs

muss nach der Stärke seines Wachsthums bemessen werden und wird ein starktriebiger Leitzweig lang, ein zu schwachtriebiger kurz geschnitten.

Sehr praktisch und leicht lässt sich diese neue

Erziehungsart bei ganzen Cordonbeeten anwenden, und sah ich bei Herrn Generalconsul Lade in Geisenheim eine solche Art Cordonbeete, welche mir sehr zweckmässig und praktisch erschien.

Man legt sich 5' breite Beete an und bepflanzt dieselben auf einer Seite mit ein- oder zweijährigen Veredlungen, je 2' entfernt.

Die Cordons werden nicht gerade, sondern um den Bäumen eine grössere Länge zu geben, schräg (in die Diagonale) über das Beet gezogen. Zu diesem Zweck schlägt man neben jedem Baum ein starkes Pfahlchen ein, welches man 10" aus dem Boden heraussehen lässt; auf der entgegengesetzten Seite werden in gleicher Entfernung, auf alle 2', Pfahlchen eingeschlagen, aber von 12" Höhe. Diese beiden Reihen werden durch Draht mit einander verbunden und zwar so, dass der Draht, welcher am ersten Pfahlchen befestigt wird, auf der anderen Seite an das zweite Pfahlchen angeheftet wird, wodurch dann eine schräge langsam an-



Fig. 20.

steigende Linie entsteht, an welcher dann die Bäumchen angeheftet werden.

Das erste und letzte Bäumchen wird durch öfteres Zurückschneiden so getheilt, dass es den dort sich bildenden Winkel ausfüllt.

Die Erziehungsart ist genau wie bei den gewöhnlichen Cordons. Haben sie ihre volle Länge erreicht, so werden sie nach Belieben an einander ablactirt.

Fr. Lucas.

**Die neue Flügelpyramide,
deren Erziehung und Verwendung zu Portalen.**

(Mit Abbildung.)

Unter den künstlichen Baumformen und zwar zunächst unter den freistehenden mit verkürzter Stammbildung, nehmen unstreitig die Pyramiden in ihren verschiedenen Formen den ersten Platz ein.

Von diesen verschiedenen Pyramidformen möchte ich hier nur eine bemerken und empfehlen, deren Hauptform (Flügelpyramide mit ausgebreiteten Aesten) zwar nicht mehr neu ist, wenn sie auch nur in geringer Verbreitung bei uns vorkommt, deren neue Abänderung aber die schönste Form dieser Gattung ist, nämlich die Neue Flügelpyramide.

Grosse Vortheile hat diese Flügelpyramide vor den übrigen Pyramidformen, Luft, Licht und Feuchtigkeit können hier in hinreichender Menge ins Innere dringen, wesswegen auch die Fruchtbarkeit eine ganz ausserordentliche ist und es gewährt diese Form schon an und für sich einen hübschen Anblick.

Es steigert sich ihr Werth auch noch ganz bedeutend dadurch, weil aus zwei einander gegenüberstehenden derartigen obeliskenartigen Flügelpyramiden, durch Vereinigung ihrer Hauptleitzweige ganz leicht das schönste Portal formirt werden kann. Ein solcher Eingang in einen Spalier- oder Obstgarten gewährt einen sehr schönen Anblick und entspricht zugleich dem Charakter des Ganzen.

Aus jeder gut ausgebildeten Pyramide, sofern ihre Aeste sich regelmässig vertheilen, und sie nicht schon zu alt ist, kann eine Flügelpyramide hergestellt werden, doch verwendet man am liebsten Birnen auf Wildling veredelt dazu.

Ich schliesse hiebei jedoch nicht aus, dass es

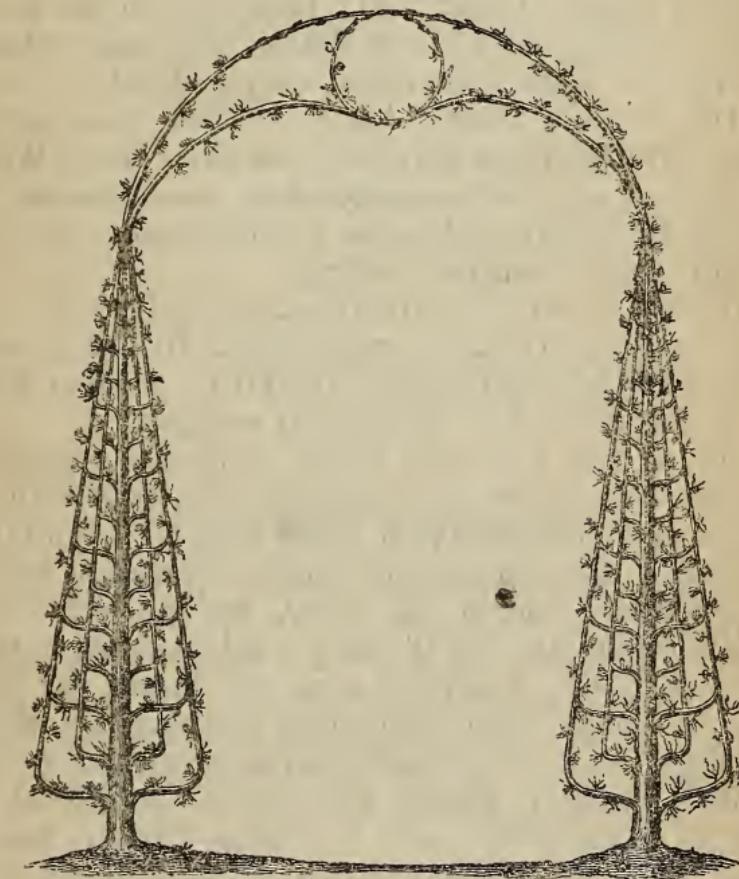


Fig. 21.

besser ist, dem Baume schon beim Pflanzen diese bestimmte Lebensaufgabe zu machen und durch Schnitt und Pincement dahin zu wirken, dass die Aeste gleichmässig und in bestimmten Abständen entstehen und sich besonders die untern recht kräftig entwickeln

können, es wird hiedurch auch die Formirung ganz bedeutend erleichtert.

Bei der Formirung nun wird zuerst zu dem Baume eine Stange oder Pfahl gesteckt, der dessen Höhe jedoch nicht überschreitet und wird der Baum fest daran gebunden. Von der Stange aus wird ein Kreis beschrieben und theilt man denselben, je nachdem man 4 oder 5 Flügel haben will, in entsprechend gleiche Theile, schlägt dort kurze Pfähle ein und verbindet dieselben mit dem Hauptpfahl durch Drähte.

Die Zweige resp. Aeste werden nun gleichmässig auf die Flügel vertheilt und unter einem Winkel von 45° an die Drähte angeheftet, nachdem sie vorher noch an Stäbe angebunden worden waren; zu dicht stehende Aeste werden entfernt.

In den darauf folgenden Jahren werden die Zweige in der von den Drähten angegebenen Richtung aufgebogen und je nach Stärke ablaktirt, so dass alle 4 oder 5 Fügel in dem Gipfeltrieb endigen.

Haben wir nun zwei solche einander gegenüberstehende Pyramiden, so vereinigen wir die beiden ein geschlagenen Pfähle durch einen starken Drahtbogen, und ziehen die Gipfeltriebe beider Pyramiden entlang und ablaktiren sie in der Mitte, wo sie sich treffen. Der Saft erhält auf die Weise einen langsamern, regelmässigern Lauf, während sonst die Spitze der Pyramiden in Folge ihrer vertikalen Stellung auf Kosten der Flügel eine bedeutende Stärke erreichen würde.

Weit schöner nimmt sich jedoch das Portal aus, wenn man dasselbe aus 4 Aesten bildet, wie ein solches hier im Institutsgarten jetzt gerichtet wird, und wie die Abbildung zeigt. Hier werden 2 Aeste zur Bildung des einfachen vorhin besprochenen Bogens verwendet, während die andern zwei sich in der Mitte zu einem Kranze vereinigen.

Was den Schnitt nach Vollendung der Form anbetrifft, so beschränkt sich derselbe auf ein Kurzhalten sämmtlicher Fruchtzweige, nebenbei hat man aber

stets das Gleichgewicht zwischen den Flügeln zu erhalten.

Am besten eignen sich zu dieser Form die Birnen und zwar wie schon gesagt auf Wildling veredelt und sind hier zwei neue Flügelpyramiden aus der Broom Park und der Arembergs Butterbirn formirt, während zwei breitkugelförmige Flügelpyramiden aus der Graf Canal und Millets Butterbirn gebildet sind. Alle diese vier Bäume geben reichliche und ziemlich alljährliche Erträge.

Diese Portale sind in Wirklichkeit ein grosser Schmuck für unsere Gärten und entzücken besonders im Herbste, wenn die Früchte in ihrem prächtigen Colorirte, das sie hier vermöge ihrer vortheilhaften Stellung erlangen, aus dem dunkeln Grün, das sich über uns wölbt, hervorblitzen.

Carl Mader, Kunstgärtner aus Constanz,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Die Topfobstorange.

In jedem Zweig der Gärtnerie treffen wir sogenannte Modeculturen, welchen momentan die Aufmerksamkeit zugewendet ist. Auch die Obstcultur hat ihre Mode, und dies ist gegenwärtig die Topfobstzucht. Dieselbe ist zwar nicht neu, da schon Diel und Schmiedberger darüber geschrieben haben, allein unserer Zeit war es vorbehalten, sie zur höheren Vollendung und Geltung zu bringen.

Sie hat in den letzteren Jahren sehr bedeutende Fortschritte gemacht und gebührt Herrn Rentner Schwab in Darmstadt das Verdienst, hierin Bahn gebrochen zu haben.

Wir besitzen hier im Institute eine grosse Anzahl von Topfobstbäumen, welche nach der Erziehungsweise Schwabs behandelt werden, und welche fast alle reich mit Früchten behangen sind.

Vielen Obstfreunden, welche namentlich in grösseren Städten keinen eigenen, oder doch nur einen kleinen Garten besitzen, worin sie nicht vielerlei Obstsorten ziehen können, während sie solche doch gern beobachten möchten, ist durch die Obstzangerie Gelegenheit hierzu geboten. Selbst bei beschränktem Raume dürfte es immer noch zu ermöglichen sein, einige hundert Topfobstbäume aufzustellen.

Auch für den eigentlichen Pomologen hat die Topfobstzucht ihre Bedeutung. Sie gibt uns ein Mittel an die Hand, auf einem kleineren Raume den Wuchs, Fruchtbarkeit, die Krankheiten und die Eigenthümlichkeiten der verschiedenen Obstsorten kennen zu lernen.

Am besten eignet sich unstreitig der Apfel auf Paradiesunterlage veredelt zur Topfobstzucht, darnach die Birn auf Quitte veredelt. Vom Steinobst sind nur Mirabellen und Reineclauden zu empfehlen; Kirschen blühen zwar sehr reich, tragen aber in der Regel wenig. Aprikosen und Pfirsiche lassen sich schwer in Töpfen cultiviren und erfordern zur glücklichen Durchwinterung ein Glashaus, was nicht Jedem zu Gebote steht. Als Unterlage nimmt man für Kirschen Mahaleb, für die übrigen Steinobstsorten am besten Schwarzdorn (*Prunus spinosa*).

Zur Anpflanzung der Topfobstbäume nimmt man gewöhnlich 2jährige Bäumchen, welche bereits in der Baumschule vorgebildet worden, oder wenn solche nicht zu haben sind, kräftige gut bewurzelte 1jährige Veredlungen, welche man auf $1-1\frac{1}{4}$ ' Stammhöhe abschneidet. Im zweiten Jahre wird nun die Form gebildet, was übrigens bei kräftigem Wuchs auch schon im ersten Jahre theilweise geschehen kann, und wählt man entweder eine pyramidale oder die Kugelform, wobei der natürliche Wuchs der Sorte zu beachten ist.

Als Erdmischung dient am besten gut verfaulte Composterde, welche jedoch keine rohen Bestandtheile mehr enthalten soll. Ist dieselbe zu leicht, so mischt man mit grossem Vortheil alten Baulehm darunter.

Auch ist zu empfehlen, wie wir es hier thaten, pro Cubikfuss Erde 1 Pfd. Holzasche und $\frac{1}{4}$ Pfd. aufgeschlossenes Knochenmehl, sowie etwas Russ zuzusetzen. Für den Anfang genügen Töpfe von 6—7 Zoll Weite und nahezu gleicher Tiefe, später werden alle 2 bis 3 Jahre etwas grössere Töpfe oder Kübel von Holz genommen, wobei man sich nach der Stärke des Wuchses richtet.

Das Pflanzen geschieht bei Beginn der Vegetation und werden hierbei die Wurzeln ziemlich stark beschnitten, um einen dicht verzweigten Wurzelballen zu erhalten. Um das Wasser leichter ablaufen zu lassen, legt man über das Abzugsloch eine Partie Scherben oder Holzkohlen, da im andern Falle die Wurzeln sehr leicht erkranken und die Bäume dann ihre Blüthen oder Früchte abstossen. Es gelten für das Einpflanzen die allgemeine Regeln der gewöhnlichen Topfpflanzencultur.

Nach der Pflanzung werden die Bäumchen angegossen und an einen geschützten Platz gebracht. Im Anfang bedürfen sie nur wenig Wasser, erst bei stärkerem Wachsthum wird mehr gegossen. Man muss aber dafür sorgen, dass die Töpfe niemals ganz austrocknen und empfiehlt es sich, die Töpfe mit Moos oder verrottetem Dung zu belegen.

Eine besondere Aufmerksamkeit erfordern die Topfobstbäumchen zur Zeit der Blüthe. Sobald sich die Blüthen entwickeln, muss man täglich die Bäumchen durchgehen, damit der Kaiwurm (Larve eines Rüsselkäfers), welcher die Staubgefässe zerstört, nicht grossen Schaden anrichtet. Ebenso muss man die Blüthen gegen brennende Sonnenstrahlen, sowie gegen Frost schützen, auch die etwa sich findenden Raupen des Frostspanners und alle anderen Insekten sorgfältig entfernen.

Während des Sommers erfordern die Bäumchen, welche Früchte angesetzt haben, von Zeit zu Zeit eine Düngung. Diese wird am besten wöchentlich in flüs-

siger Form gegeben, und dürfte sich eine leichte Auflösung von Latrinendung mit etwas Zusatz von Holz- asche empfehlen. Ausserdem werden die Bäumchen Abends mit Wasser bespritzt; dies sowie das Begiessen darf aber nicht geschehen, so lange die Sonnenstrahlen auf die Töpfe fallen; auch empfiehlt es sich, das Wasser vor dem Giessen einige Stunden stehen zu lassen, damit es etwas erwärmt werde. Nach vollendeten Triebe im Herbst werden die Bäumchen nur mehr mässig begossen.

Haben die Bäumchen viele Früchte angesetzt, so muss man ausbrechen, übrigens sucht sich die Natur in solchem Falle durch Abstossen zu helfen. Die Früchte lässt man so lange als möglich an den Bäumen hängen, belegt aber den Rand der Töpfe mit Moos, damit die etwa abfallenden Früchte nicht beschädigt werden; auch kann man mit grossem Vortheile an die Fruchtstiele eine Schlinge von dünnem Bindfaden anbringen, welche an einem Aste befestigt wird, so dass die Früchte beim Abfallen daran hängen bleiben.

Wir haben nun noch die Einwinterung der Topfobstbäumchen zu besprechen. Früher liess man dieselben in den Töpfen und brachte sie in einen frostfreien Raum oder grub die Töpfe in die Erde und belegte sie mit altem Dunge. Herr Schwab hat uns nun aber ein neues und zwar natürliches Verfahren gezeigt, welches auch hier die herrlichsten Resultate lieferte. Diese Winterbehandlung besteht im Folgenden: Ende Oktober werden die Bäumchen mit ihren Wurzelballen aus den Töpfen herausgenommen und in ein gewöhnliches Gartenbeet eingegraben, so dass der Wurzelballen noch einige Zoll unter die Oberfläche des Bodens kommt. Zwischen den einzelnen Wurzelballen lässt man 2 Zoll Raum. Hierauf überlässt man während des Winters die Bäumchen ganz ruhig dem Winterschlaf, damit sie im nächsten Frühjahre wieder mit erneuter Kraft und Frische zum frohen Leben erwachen. Der Wurzelballen wird durch die Winter-

nässe und den Schnee gründlich gereinigt, was auch nach der vielfachen Düngung und Begießung im Topf zur Nothwendigkeit geworden ist.

Gustaf Carlsson,
Kunstgärtner aus Stockholm,
Zöglings im Pomol. Institut.

VII. Weinbau.

Der Weinbau im Bergzabener Thale in der Rheinpfalz.

Unter den verschiedenen Weinbaudistrikten der Rheinpfalz nimmt das Thal von Bergzabern eine hervorragende Stelle ein; das Klima ist dort warm, die Lage der Weinberge eine südliche, und der sehr fruchtbare Boden (schwerer Thonboden mit Kalk), gibt dem Weinstocke reichliche Nahrung. Die Weine zeichnen sich durch Süsse, verbunden mit einem schönen Bouquet aus. Da der Weinbau dort von Jahr zu Jahr an Umfang und Bedeutung gewinnt, so dürfte eine kurze Beschreibung desselben wohl am Platze sein.

Vorzugsweise werden Weissweintrauben angepflanzt und zwar hauptsächlich folgende Sorten:

Der Oestreicher auch Sylvaner genannt, der Gewürzgutedel und der kleine Riesling. Diese liefern in unsren an löslichen Mineralstoffen reichen Böden, sowohl in quantitativer als qualitativer Beziehung reiche Erträge. Der Morgen Weinberg, welcher ungefähr 2400 Stöcke zählt, gibt in guten Jahrgängen 2—3 Fuder Wein, wovon das Fuder 150—240 fl. kostet.

Man wendet allgemein den Bogenrebschnitt an und zwar gibt man jedem Stocke durchschnittlich 3 Tragreben, wovon eine 10—12 Augen hat und 3 Ersatzzweige (Zapfen), welche auf 2 Augen ge-

schnitten werden. Den Tragreben mehr als 12 Augen zu lassen, hat sich unpraktisch erwiesen, indem der Stock dann nicht im Stande ist, so viele Trauben vollständig ernähren zu können und dürfen 10 Augen an einer Rebe, also 30 am ganzen Stocke schon hinreichend sein.

Die genannten Sorten sind in ihrer Reife mit Ausnahme des Riesling zu den mittelfrühen zu zählen und kommt es äusserst selten vor, dass sie nicht vollständig ausreifen.

Bei der Anlage neuer Weinberge wird auf folgende Weise verfahren. Nach dem Rajolen derselben werden sie im Frühjahr mit Blindholz oder zweijährigen Wurzelreben bepflanzt.

Manche behaupten, dass die mit Blindholz bestockten Weinberge dauerhafter seien, was jedoch wohl nur ein Vorurtheil ist. Die grössere Zahl der Winzer pflanzt 2jährige Wurzelreben, da man auf diese Weise frühere Erträge erhält. In den Reihen werden die Stöcke auf 3 Fuss Entfernung gesetzt; die Gassen haben 3—4 Fuss.

Im Jahre nach der Pflanzung werden die Schosse auf ein Auge zurückgeschnitten, bei schwachem Wuchse auch noch im zweiten Jahre dieser Schnitt wiederholt. Durch diesen Rückschnitt bildet sich nahe am Boden der Kopf, woraus mehrere Rebschosse hervorkommen; von diesen werden dann drei ausgewählt, welche zum Fruchtragen angeschnitten werden; drei andere werden auf zwei Augen geschnitten, um Ersatzruthen für das folgende Jahr zu bilden. Hin und wieder sieht man auch den Rahmenschnitt angewendet, jedoch hat sich derselbe bis jetzt noch nicht in dieser Gegend einbürgern können, wie in anderen Gegenden der Pfalz, z. B. bei Deidesheim.

Johannes Wissner
aus Gleiszellen bei Bergzabern,
Obstbauschüler im Pomol. Institut.

Beobachtungen über die Blaue Portugiesertraube an der Ahr.

Von allen in den letzten Jahren bei uns eingeführten Traubensorten hat wohl keine die Aufmerksamkeit der Winzer in so hohem Grade auf sich gezogen als der Blaue Portugieser. Diese Rebsorte ward an der Ahr, welche durch ihre herrlichen Rothweine, wovon ich nur den Walporzheimer nennen will, im ganzen deutschen Vaterlande bekannt ist, im Jahre 1860 zuerst angebaut. Die Traube ist schwarzblau, sehr schön, gross mit ziemlich grossen Beeren, frühreifend und süß; das Blatt zeichnet sich durch die glänzend grüne Farbe aus, weshalb diese Sorte zur Bekleidung von Lauben sehr geeignet ist. Der Stock hat ein äusserst kräftiges Wachsthum, worin er selbst den Limberger übertrifft und zeigt eine ausserordentliche Fruchtbarkeit. Ein 3jähriger Stock des Blauen Portugieser ist mindestens so stark als ein 5jähriger Clevner, weshalb er auch ohne Nachtheil 1 oder 2 Jahre früher zum Fruchtragen angeschnitten werden kann. Als Tafeltraube ist die Portugieser schon länger beliebt; was den Winzer jedoch mehr interessirt, ist der Umstand, dass derselbe unter gewissen Verhältnissen eine sehr schätzbare Weintraube ist. Man darf nur einmal einen Weinberg mit Portugieserreben zur Zeit der Reife gesehen haben, so wird man unbedingt mit Vorliebe dafür erfüllt werden. Allerdings behaupten Manche, dass der Wein davon sehr wenig Werth habe, dies kann jedoch in den meisten Fällen nur daher kommen, dass den Eigenthümlichkeiten dieser Sorte nicht Rechnung getragen worden.

Die Einführung des Blauen Portugieser an der Ahr ist das Verdienst des langjährigen Vertreters derselben im Abgeordnetenhause, des Gutsbesitzers Hrn. Bresgen in Lantershoven bei Ahrweiler, eines Mannes, den die Ahr mit Stolz zu den Ihrigen zählt. Dieser Herr, dem nicht nur der Weinbau, sondern auch die

gesammte Landwirthschaft im Kreise Ahrweiler zum grössten Danke verpflichtet ist, liess im Jahre 1860 die ersten Reben des Portugieser kommen und legte damit einen Weinberg an, um vergleichende Versuche anzustellen. Bis dahin wurden an der ganzen Ahr nur ausschliesslich Clevner und Blauer Burgunder gepflanzt, und beabsichtigte Herr Bresgen nicht im Mindesten, durch die Einführung des Blauen Portugieser die einheimischen edlen Traubensorten zu verdrängen, sondern wollte nur versuchen, ob jener in den höher gelegenen Weinbergen mit leichtem Boden, woselbst der Burgunder nicht mehr allen Wünschen entspricht, ein gutes Gedeihen zeige. Es zeigte sich auch bald, dass er darin einen glücklichen Griff gemacht hatte; die neuen Reben entwickelten ein ausserordentlich günstiges Wachsthum, und schon im dritten Jahre der Anlage wurden schöne Trauben geerntet. Andere intelligente Winzer sahen sich nun ebenfalls veranlasst ihre Weinberge in geringen Lagen und leichtem Boden mit Portugieserreben zu bepflanzen.

Doch wie sich das Gute bei seiner Einführung überall erst Bahn brechen muss, so auch hier. Seitens der Weinhändler und Weinfabrikanten wurde Alles aufgeboten, um den Winzer vor dem Anbau des Portugieser zurückzuschrecken. Man suchte geltend zu machen, dass der Ruf des Ahrweins dadurch in Misscredit kommen werde, da die neue Sorte wohl viel aber schlechten Wein gebe, zudem sei derselbe nicht haltbar u. s. w. Ja mehrere dieser Herren verstiegen sich so weit, offen zu erklären, dass sie weder Trauben noch Wein von solchen Winzern aufkaufen würden, welche nicht ausschliesslich Burgunder oder Clevner pflanzten. Man muss die eigenthümlichen Verhältnisse der Ahr kennen, um die Tragweite dieser Drohung nicht zu unterschätzen, und es bedurfte der zähen Ausdauer und Energie des Hrn. Bresgen, zu sorgen, dass die Sache nicht vollständig Fiasco machte. Die Opposition wäre allerdings am Platze gewesen, wenn der Portugieser

in die besten Lagen gepflanzt werden sollte; allein Herr Bresgen betonte ausdrücklich, "dass da, wo der Blaue Burgunder noch gut gedeih, von einem Ersatze desselben durch eine andere Rebsorte keine Rede sein könne.

Um nun die Grundlosigkeit der Behauptungen seiner Gegner eclatant zu zeigen, veranstaltete Herr Bresgen am 2. Weihnachtstage 1867 eine öffentliche Probe von Portugieser- und Burgunder-Weinen aus den Jahrgängen 1865, 1866 und 1867, zu welcher sich etwa 400 Winzer eingefunden hatten. Die Prüfungscommission, welche fast ausschliesslich aus Gegnern des Portugiesers bestand, fand denselben nicht nur für gut, sondern den 1866er sogar für besser als den Wein vom Blauen Burgunder, obschon letzterer in besserer Lage gewachsen war. Die Farbe des Portugieserweines war schön dunkel, der Geschmack vorzüglich und frisch. Selbstredend mussten nach solchen Resultaten die Vorurtheile weichen und bethätigte sich dies wohl am Besten dadurch, dass das landwirthschaftliche Casino in Ahrweiler im Frühjahre 1868 aus der Weinbauschule zu Kloster Neuburg 78,000 Wurzel- und Schnittreben gedachter Sorte bezog.

Der Weinberg, worin die Proben gewachsen waren, ist leichter, sandiger Lehmboden, und ist es Thatsache, dass der Blaue Burgunder in solchem Boden weniger gut gedeiht und einen geringern Wein liefert als der Portugieser, an Quantum gewiss nicht die Hälfte. Ganz dieselbe Erfahrung ist von mehreren andern Weinbauern gemacht worden; auf der Oechsleschen Mostwaage zeigte der Most vom Portugieser 5—6 Grad mehr als der Burgunder; in guten Lagen würde sich dies Verhältniss wahrscheinlich doch anders gestalten.

Die Portugieserreben des Herrn Bresgen sind nur einmal und zwar im Jahre 1862 mit Stallmist gedüngt worden, seither nur mit mineralischem Dünger unter Zugabe von etwas Compost. Dazu wird zwei Drittel concentrirtes Kali und ein Drittel Superphosphat aus

Bakerguano oder Knochenmehl genommen; der Dünger enthält also vorzugsweise Kali, Phosphorsäure, Kalk und Magnesia. Vielleicht hat die Düngung mit Kali den Zuckergehalt der Trauben vermehrt, wie dies ja auch bei der Zuckerrübe ganz bestimmt angenommen wird. Ganz besondere Beachtung verdient diese Düngungsweise, wenn man den Portugieser in schwere, kräftige Böden angepflanzt hat. Da derselbe ohnehin üppig in Holz wächst, so wäre eine Düngung mit Stallmist eine ganz verfehlte, indem dann der Stock noch mehr in das Holz treiben und dies der Gefahr des Erfirens ausgesetzt würde. Bei einer Mineraldüngung scheint sich der Stock mit aller Kraft auf die Erzeugung vollkommener Trauben zu werfen und bringt sein Holz vollständig zur Reife. Auch muss ferner bemerkt werden, dass bei solchen Stöcken ein Faulen der Trauben noch nicht vorgekommen ist.

Die Traube reift 14 Tage früher als der Blaue Burgunder, und kann man desshalb auch in ungünstigen Jahren noch immer auf einen trinkbaren, angenehmen Wein rechnen. Der Einwand, dass derselbe nicht haltbar sei, scheint unbegründet zu sein, da der 1865er bis jetzt noch vorzüglich und frisch ist; auch in der Farbe hat er nicht das Geringste verloren und zeigt nur einen ganz unbedeutenden Niederschlag (Satz).

Uebrigens erfordert die Portugiesertraube bei der Gährung eine sorgfältigere Beobachtung und Behandlung als alle andern Rothweintrauben; es tritt in diesem Stadium sehr leicht Sauerwerden ein, und ist desshalb ein öfteres Umrühren erforderlich, wenn man keine geschlossene Gährbüttchen hat.

Man kann sowohl die Schenkelerziehung als auch den niedern Rahmenbau bei dem Portugieser anwenden; doch hat sich die letztere Methode als die bessere gezeigt.

Es dürfte demnach diese Traubensorte zur allgemeinen Anpflanzung in Berglagen mit leichtem Boden zu empfehlen sein. Wer dagegen die Anpflanzung im

Thale oder in schwerem fetten Boden vornimmt, wird freilich keine Ursache bekommen, mit den Resultaten zufrieden zu sein. Wünschenswerth wäre es, wenn von verschiedenen Seiten Versuche mit Mineraldüngung bei dieser Sorte angestellt und die Erfolge veröffentlicht würden.

A. Arnold,
Lehrer in Löhndorf, Rheinpreussen,
z. Z. Zöging im Pomol. Institut.

Welche Vorzüge gewährt der niedere Rahmenbau mit Drathzügen?

(Mit 3 Abbildungen.)

Schon seit einer Reihe von Jahren haben sich die niederen Zuchten der Weinreben sehr ausgebreitet und dürfen die niedern Rahmenbauarten mit Drathzügen wohl mit Recht als die besten Erziehungsmethoden empfohlen werden.

Schon seit mehreren Jahren werden hier im Pomologischen Institute die Reben auf diese Weise gezogen und ist der Erfolg ein sehr guter. Heuer zeigt sich dies wieder ganz besonders, da die meisten Weinberge von Reutlingen jetzt gelbes Laub haben und von verschiedenen Krankheiten heimgesucht werden, wogegen in der Rebanlage des Pomologischen Instituts, welche circa 150 Traubensorten zählt, nicht ein einziger Stock erkrankt ist, wovon allerdings wohl auch mit die sorgfältige Pflege des Bodens Ursache sein mag.

Eine bedeutende Verbesserung erhielt der niedere Rahmenbau von Herrn Wismer in Sonnenthal bei Winterthur. (Kohler, der Weinstock und der Wein, S. 174.) Dieser grosse Weinzüchter heftet die Tragruten nämlich an zwei $1\frac{1}{2}$ Fuss von einander entfernte Paralleldräthe abwechselnd schräg rechts und links an, und besteht hierin das Eigenthümliche seines Rahmenbaues.

Hier im Institute werden sämmtliche Reben nach dieser neuen Methode, welche von Herrn Dr. Lucas noch verbessert worden, behandelt und hat man alle Ursache, mit den Erfolgen äusserst zufrieden zu sein.

Das angewandte Verfahren besteht in Folgendem:

Im dritten Jahre nach der Anpflanzung wird der Weinstock auf 4 kräftige Augen geschnitten, welche nun eben so viel kräftige Schosse treiben wie Fig. 22 zeigt. Im nächsten Frühjahr werden zwei Reben in sanften Bögen an Pfahlchen angeheftet, wogegen die zwei andern Reben wieder auf zwei Augen (kurze Zapfen) geschnitten werden, um eine kräftige Verjüngung des Stockes zu erhalten.

Die beiden in sanften Bögen befestigten Reben werden je nach ihrer Stärke auf 6—9 Augen geschnitten und empfiehlt es sich sehr, den Schnitt erst dann vorzunehmen, wenn

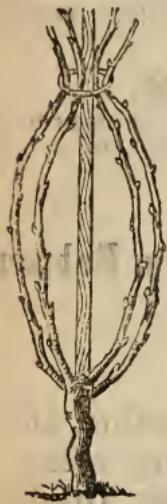


Fig. 22.

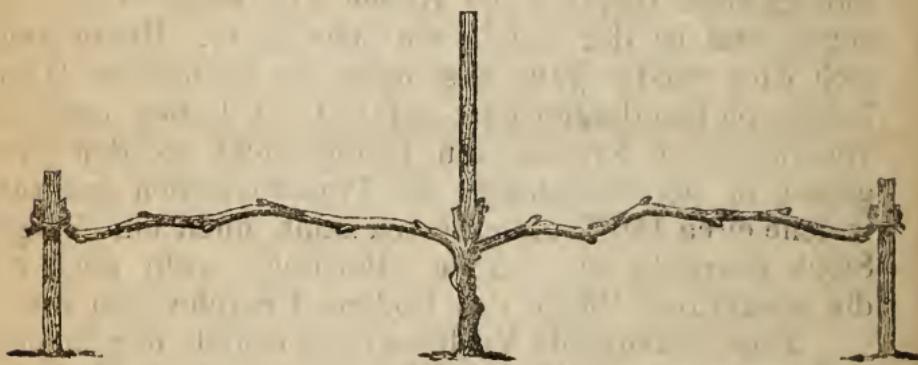


Fig. 23.

sich die Scheine (Blüthen) an den jungen Ruthen genügend gezeigt haben. Ein Thränen der Reben kommt zu dieser Zeit gar nicht mehr vor, und sieht man dann auch am besten, ob man lang oder kurz schneiden

muss, wobei die angesetzten Blüthen zu berücksichtigen sind.

Dieser späte Schnitt der Fruchtreben gibt Gelegenheit, die Eigenthümlichkeit einer Sorte bezüglich der Bildung der fruchtgebenden Ruthen genauer kennen zu lernen; diese entstehen bei manchen Sorten aus den untern Augen der Rebe, bei andern vorzüglich aus den weiter vorn befindlichen Augen.

Oberhalb der beiden flachgebogenen Reben, etwa auf $\frac{3}{4}$ —1 Fuss Höhe werden die beiden Drathzüge angebracht, an welche die jungen Ruthen einzeln abwechselnd rechts und links angebunden werden.

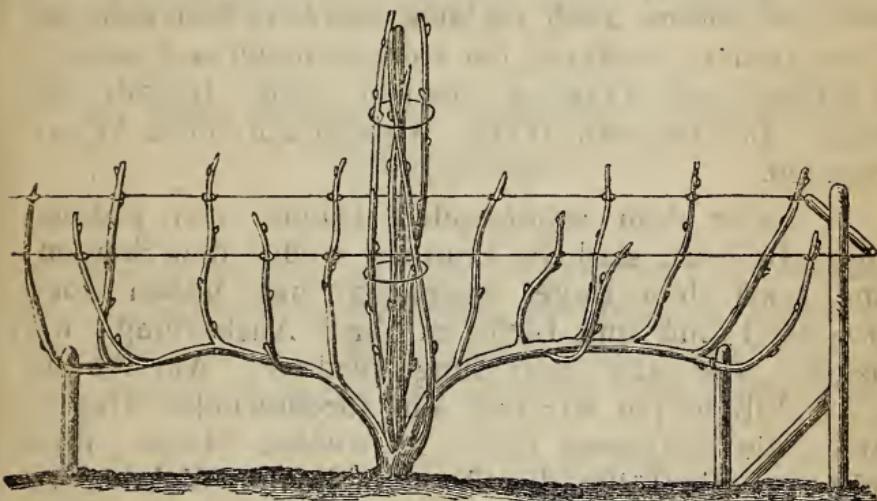


Fig. 24.

Drei bis vier Blätter über der letzten Traube werden die Fruchtruten abgestutzt; zugleich werden wieder 4 neue Holzreben aus den beiden Zapfen erzogen; diese werden leicht an einen 4—5 Fuss hohen Pfahl angeheftet und die Geize nicht ausgebrochen, sondern nur auf ein Auge pincirt. Fig 24.

Sobald diese Reben eine Höhe von 4—5 Fuss erlangt haben, werden sie gekappt. Im Herbste werden die beiden alten Tragreben weggeschnitten und die vier jungen Reben niedergelegt und mit Erde angehäufelt zum Schutz gegen die Winterkälte. Werden

die Tragreben mit allen ihren Trauben abgeschnitten, so können sie mit dem Schnittende in ein Wassergefäß gestellt und kühl aufbewahrt, dazu dienen, die Trauben bis nach Weihnachten vollkommen frisch zu erhalten, wodurch zur Winterzeit ein namhafter Geldbetrag erzielt werden kann.

Im folgenden Frühjahre werden nun wieder zwei Reben zum Fruchttragen und die beiden andern auf zwei Augen geschnitten.

Die Vortheile dieser Methode bestehen in Folgendem :

a. Die Trauben reifen weit besser aus, da durch das niedrige Hängen derselben ihnen ausser der Sonnenwärme besonders auch die ausstrahlende Bodenwärme zu gute kommt, wodurch ein vollkommeneres Ausreifen der Spitzen der Trauben bewirkt wird. Gerade die edelsten und feinsten Weine werden auf diese Weise gewonnen.

b. Unter dem schützenden Dache von grossen schönen Blättern sind die Trauben weder dem Sonnenbrand noch dem Hagel ausgesetzt und haben doch hinreichend Luft und Licht zu ihrer Ausbildung, ein Umstand, der alle Beachtung verdient. Am Abend des 31. Juli hatten wir hier ein fürchterliches Hagelwetter; die Schlossen fielen in solcher Masse, dass wenigstens die Hälfte der Trauben in den Weinbergen gänzlich zerstört wurden, an der Rebanlage des Institutes war der Schaden jedoch weniger bedeutend, gewiss ein schlagender Beweis für die Zweckmässigkeit des Rahmenbaues.

c. Ein Faulen der Trauben ist bei Anwendung dieser Methode noch nicht beobachtet worden, indem die letztern frei an den schräg angebundenen Ruthen herabhängen, sowie auch die Erfahrung bewiesen hat, dass die Trauben gleichzeitiger reifen.

d. Die Bodenbearbeitung der Weinberge, das Schneiden, Anheften, Ausgeizen und die Traubenlese machen viel weniger Arbeit als bei der Pfahlerziehung.

e. Das Einlegen der Reben ist sehr leicht, die Einrichtung der ganzen Dratherziehung höchst einfach und billig.

f. Bei dieser Methode ist die Möglichkeit gegeben, die fruchttragenden Ruthen gegen Spätfröste zu schützen, indem man mit Leichtigkeit die Stöcke an kalten Abenden mit Tüchern, Papier etc. etc. überdecken kann, wie es in diesem Frühjahre mit dem glücklichsten Erfolge hier im Institute in Anwendung gebracht worden.

A. Arnold.

VIII. Landschaftsgärtnerie und Gehölzzucht.

Plan eines kleinen der Obstcultur gewidmeten Hausgartens.

(Mit Plan.)

Wir geben hier das Bild eines kleinen Hausgartens, dessen Besitzer denselben ganz zur feinern Obstkultur verwenden wollte, und desshalb auf seinen Wunsch ihm gerathen wurde, die folgenden Einrichtungen zu treffen.

Die Beschreibung dieser kleinen Anlage ist sehr einfach. Den Mittelgrund des Gärtchens nimmt eine grössere Gruppe ein, worauf 5 Kernobstpyramiden und dazwischen eine Anzahl Beerenträucher stehen; die Gruppe ist mit Cordons umgeben. Die 4 kleinen Gruppen rings um den Weg sind für Aufstellung der Topfobstorangebäume, welche der Besitzer hat, bestimmt. Zwei dieser Gruppen, sowie die ringsum liegenden Rabatten sind mit Cordons umgeben. Die gegen Süd gekehrte Nordwand ist mit 5 Spalierbäumen, Birnen, Pfirsichen und Reben bepflanzt, an der Ostmauer gegen Westen gekehrt, sind Cordons obliques von Birnen und die Westwand, gegen Osten gekehrt mit 5 Spalieren

von Aprikosen und Frühpfirsichen bepflanzt. An der

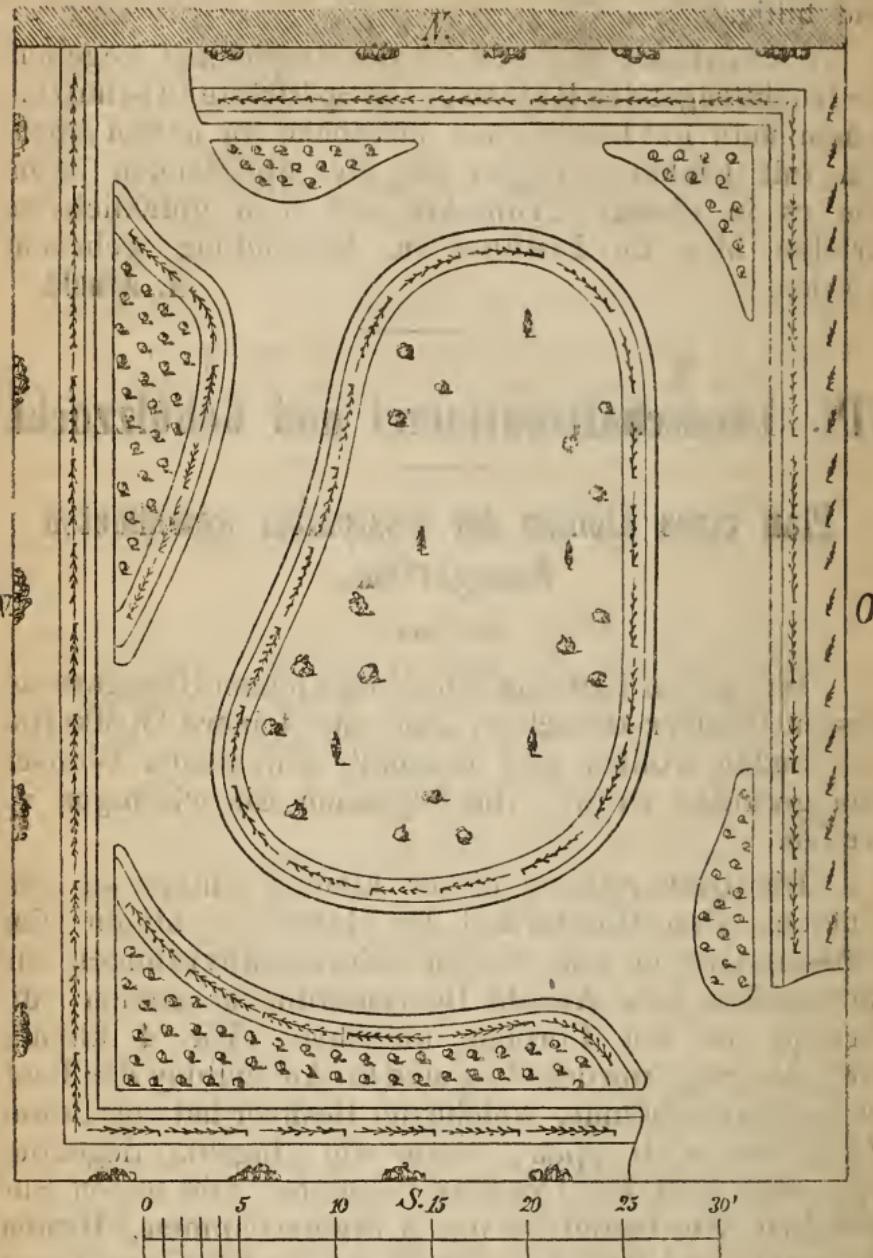


Fig. 25.

kurzen südlichen Umzäunung sind gegen Norden gekehrt 4 Nordamarellen-Spaliere gepflanzt. Dr. E. L.

Ueber Vermehrung der Gehölze aus Stecklingen im krautartigen Zustand.

Die Art und Weise, Gehölze zu vermehren, ist eine so vielfache, dass es zu weit führen würde, hier alle Vermehrungsarten derselben zu besprechen, und ich erlaube mir daher, in diesen Zeilen nur Einiges über die Vermehrung vermittelst krautartiger Stecklinge zu sagen, in welcher Weise sie im hiesigen pomolog. Institut in diesem Frühjahr vorgenommen wurde.

Es kann zu dieser Vermehrungsart natürlich nur eine beschränkte Anzahl von Gehölzen verwendet werden, da sich nur einige dafür eignen, doch lässt sich diese Methode gerade bei solchen mit dem besten Erfolge anwenden, welche in Gehölzbaumschulen den meisten Absatz finden, z. B. Weigelien, Spiraeaen, Deutzien, Forsythien, Ribes, Sambucus.

Um nun von den Gehölzen krautartige Triebe zur frühen Vermehrung zu erhalten, wurden kräftige Pflanzen im Monat November in Töpfen gepflanzt und dabei von den Wurzeln nur so viel weggeschnitten, als durch das Herausnehmen verletzt worden war; das Beschneiden der Pflanzen selbst blieb einer späteren Zeit vorbehalten, und nur das trockene Holz wurde sogleich beim Einpflanzen entfernt. Die dazu verwendete Erde bestand zum grössten Theil aus gewöhnlicher Landerde, vermischt mit etwas Composterde. So eingepflanzt, wurden sie in ein frostfreies Gewölbe gebracht und während ihrer Ruhezeit nur sehr wenig begossen.

Gegen Anfang Januar brachte man diejenigen, welche auch in der Natur zuerst zu treiben anfangen, in ein warmes Gewächshaus, wobei die holzigen Triebe etwas eingestutzt wurden und hielt sie, um recht bald von ihnen Stecklinge erhalten zu können, ziemlich feucht. Recht bald zeigten sich bei den so behandelten Gehölzen junge Triebe, welche, sobald sie eine Länge von 2—3" erhalten hatten, nun zu Stecklingen benutzt wurden.

Das Vermehrungsbeet, welches dieselben aufzunehmen hatte, war mit durchgesiebter Steinkohlenasche angefüllt und wurde durch künstliche Heizung in einer angemessenen und gleichmässigen Temperatur von 20—22° R. Bodenwärme erhalten. Die Stecklinge selbst wurden auf dieselbe Art und Weise, wie andere krautartige, z. B. von Fuchsien, geschnitten und behandelt.

Während am Tage die Fenster des Vermehrungsbeetes geschlossen blieben, wurden dieselben während der Nacht abgenommen, wodurch dem Faulen der Stecklinge vorgebeugt wurde.

Nach Verlauf von einigen Wochen hatten die Stecklinge bei sorgfältiger Pflege Wurzeln gebildet und wurden in gewöhnliche Stecklingstöpfe ausgepflanzt in eine lockere und poröse Erde. Um das Anwachsen der neu eingepflanzten Stecklinge zu befördern, blieben sie längere Zeit im Vermehrungshause und wurden später, nachdem sie dann vollständig angewachsen waren, in ein Kalthaus oder auf lauwarme Mistbeetkästen gebracht, bis sie endlich ganz an die freie Luft gewöhnt wurden; sie hatten bald die Töpfe durchwurzelt und konnten nun sogleich in das freie Land gepflanzt werden und zwar auf halbschattige Beete, in eine möglichst lockere Erde. Bei richtiger Behandlung und fleissigem Begießen und Auflockern des Bodens wurzelten sie bald an und sind bis jetzt schon zu starken Exemplaren herangewachsen, so dass sie im künftigen Herbst vollkommen verkaufsfähig sein werden.

Diese Vermehrungsweise ist gewiss sehr praktisch und dabei so einfach und wenig Zeit und Raum beanspruchend, dass sie allgemein angewendet zu werden verdient, indem durch sie eine unzählige Menge von Stecklingen von einer Pflanze genommen werden kann und jeder abgeschnittene Trieb wird bei richtiger Behandlung uns eine neue Pflanze liefern.

C. Butterfass aus Stuttgart,
Zögl. des Pomol. Instituts.

IX. Blumenzucht.

Die Maiblume. (*Convallaria majalis.*)

Wenn wir die ersten Frühlingsblumen durchgehen, welche sowohl die freie Natur, als auch unsere Gärten zieren, so müssen wir unstreitig der allbeliebten Maiblume gedenken, indem die schönen, wohlriechenden weissen Blüthen und die schöne Belaubung sie vollkommen dazu berechtigt, die allgemeinste Verbreitung zu erhalten.

Durch das künstliche Treiben wird ihr Werth sehr erhöht, und lässt sich derselbe leicht in Ausführung bringen, wodurch man in die Lage kommt, in den blumenarmen Wintermonaten die für Bouquets etc. so sehr geschätzten Maiblumen zu erhalten.

Obschon das Verfahren der Maiblumentreiberei alt und auch sehr leicht ist, sind hin und wieder doch sehr ungünstige Resultate erzielt worden, weshalb ich, da ich in dieser Treiberei sehr glücklich war, glaube, dass meine gemachten Erfahrungen Manchem willkommen sein werden.

Die zur Treiberei erforderlichen Pflanzen müssen eigens dazu erzogen werden, indem die in Wäldern wildwachsenden sich wenig zu Treibpflanzen eignen und die in Gärten vorkommenden meistens zu schwach sind, um ein günstiges Resultat damit erzielen zu können. Manche unterscheiden zur Treiberei eine weitere Sorte der gewöhnlichen Maiblume, die sich durch grössere Blüthen und breitere rundliche Blätter auszeichnen soll, was aber wahrscheinlich von der bessern Cultur etc. abhängt und wo sie erzogen werden.

Man richte sich nun zu obigem Zwecke an einer feuchten, schattigen Stelle ein Beet her, welches gut gedüngt und tief gegraben sein muss, damit die Pflanzen, die 3 Jahre bis zu ihrer Blühbarkeit bedürfen, hin-

reichende Nahrung haben. Es ist von wesentlichem Vortheil, das Beet jährlich mit verrottetem Dünger etc. zu belegen, indem das Beet hierdurch sowohl Nahrung erhält, als auch mehr von Unkraut frei bleibt. Das Anpflanzen solcher Beete geschieht im Herbst oder Anfangs Winter und wähle man dazu junge Wurzeltriebe, die in 1 Fuss breite Reihen, und in diesen $\frac{1}{2}$ Fuss entfernt, so tief gepflanzt werden, dass, nachdem die Pflanzen angegossen und das Beet geebnet ist, sie $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch mit Erde bedeckt sind.

Nach genügender Erstarkung, was in 3 Jahren erfolgt sein wird, können dieselben zur Treiberei verwendet werden, und gräbt man sie zu dem Zwecke nach dem Absterben der Blätter vorsichtig aus und bewahrt sie in einem frostfreien Raum, Keller etc. bis zur Verwendung auf.

Die Art und Weise, und wie und wo die Mai-blumen getrieben werden, kann sehr verschiedenartig sein und ist der Erfolg meist sicher, wenn Feuchtigkeit und Wärme weder mangeln, noch im Ueberfluss gewahrt werden.

Indem ich in Nachstehendem 3 verschiedene Treibmethöden angebe, will ich überhaupt bemerken, dass bei Allen die stärksten, abgestumpften Triebe als blühbare ausgesucht, die Nebentriebe entfernt und die Wurzeln stark zurückgeschnitten werden. Dieselben können dann gut in entsprechende Töpfe gepflanzt werden und das Zurückschneiden schadet ihnen durchaus nicht, indem beim Treiben die Pflanzen nicht erst anwurzeln, sondern ihre Nahrung blos vom Wasser durch das Begießen erhalten.

Die erste, meistens in Norddeutschland, z. B. Hamburg übliche und für einen grössern Trieb sehr passende Methode besteht darin, dass die Keime auf ein Beet, das oberhalb einer Kanal- oder Wasser-Dampfheizung angebracht ist, dicht nebeneinander in sandige Erde gepflanzt werden.

Nachdem dieselben angegossen sind, werden sie

mit Moos bedeckt, welches stets feucht zu halten ist. Die frühesten werden in 4—6 Wochen, spätere in 3—4 Wochen, manche selbst in 14 Tagen zur Blüthe gebracht werden, was von der höhern oder niedern Temperatur, der die Pflanzen ausgesetzt werden, abhängt.

Die blühenden Pflanzen werden nun sorgfältig ausgehoben und je nach Bedarf 6—12 in einen Topf gepflanzt und mit einigen Blättern, die sich aus den schwächeren Wurzeltrieben bilden, umgeben.

Um getriebene blühende Maiblumen zu conserviren, dürfen sie nicht, wie andere blühende Pflanzen, in ein kaltes Haus gebracht werden, weil sonst alle noch vorhandenen Blüthen gelb werden und zurückgehen, sondern dieselben müssen in einem Hause von 8—10° R. untergebracht werden.

Eine zweite Methode besteht in dem Antreiben derselben in Töpfen, und werden zu diesem Zweck eine Anzahl kräftige Pflanzen, umgeben von einigen schwächeren, in lockere Erde in angemessene Töpfe gepflanzt; wobei zu berücksichtigen ist, dass besonders bei den ganz früh zu treibenden die Keime frei von Erde bleiben, indem durch das tiefe Pflanzen viele Keime zurückbleiben und man dann nur unvollkommene Töpfe zu erwarten hat.

Um nun bis Weihnachten Maiblumen in Blüthe zu haben, bringe man etliche von den im Spätjahr eingepflanzten Maiblumenwurzeln Mitte November in ein Beet, das über einer Kanalheizung etc. etc. angebracht ist und sich zu einer hohen Temperatur erwärmen lässt, grabe die Töpfe in Sägespähne etc. bis zum Rande ein und belege die Keime einige Zoll hoch mit Moos, welches stets feucht zu halten ist.

Je später die Treiberei vorgenommen wird, desto sicherer wird der Erfolg sein. Eine dritte Methode, die besonders Privaten zu empfehlen ist, kann im Zimmer vollzogen werden; indem, wie die Töpfe mit Maiblumenwurzeln auf umgekehrte Blumentöpfe auf einen Ofen, wenn möglich Kachelofen, gestellt werden,

mit Moos bedeckt und täglich 1—2 mal angegossen werden, je nachdem stärker oder schwächer geheizt wird. Um das schnelle Austrocknen zu verhüten, können auch Untersätze angebracht werden, nur ist das alte Wasser stets daraus zu entfernen. Wird bei diesem Verfahren etwas sorgfältig zu Werke gegangen, und die in Moos eingehüllten Keime noch mittelst einer Glasglocke von der trockenen Zimmerluft abgeschlossen, so lassen sich auf diese Weise die Maiblumen auch leicht im Zimmer zur Blüthe bringen.

Kunstgärtner **C. Stölker** aus Ettenheim, Baden,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Die Cultur der Verbenen.

Eine der schönsten und effectvollsten Gruppenpflanzen, die durch brillantes Farbenspiel, sowie durch ihren, den ganzen Sommer durch dauernden, reichen Flor das Auge des Beschauers erfreut, und tausendfach die Mühe ihres Erziehers belohnt, ist unstreitig die Verbene; und wenn auch im Allgemeinen ihre nicht schwierige Cultur als ziemlich bekannt vorauszusetzen ist, dürfte dennoch Einiges über dieselbe nicht ganz uninteressant sein.

Die Vermehrung der Verbenen geschieht auf dreierlei Weise: durch Stecklinge, Absenker und Samen und wird die letzte Methode angewandt, um durch gegenseitige Befruchtung neue, oft sehr schöne Varietäten zu erzielen.

Die gewöhnliche Art, diese Zierpflanzen zu vermehren, ist die Anzucht von Stecklingen, und kann man dieselbe fast den grössten Theil des Jahres vornehmen. Eine Hauptregel dabei ist, den Steckling, den man 2—3 Augen lang macht, nicht dicht unterm Auge abzuschneiden, vielmehr etwa 2 Linien unterhalb desselben, einmal, weil sich die neuen Wurzeln nicht wie bei den meisten Stecklingen aus

dem Auge selbst bilden, sondern unterhalb des Knotens entstehen, und ferner, damit der Steckling beim Topfen mehr Halt habe; gegen Mitte August beginnt man mit dem Schneiden derselben, und wählt man hierzu besonders die dem Wurzelhals zunächst stehenden, weil sie noch weniger verholzt sind.

Die Stecklinge steckt man entweder in ein kaltes Beet, welches mit sandiger Erde angefüllt, oder noch besser mit solcher Erde, welche noch mit einer Schicht Sand überlegt ist, oder auch sortenweise in Töpfe, die mit jener Erdmischung gefüllt sind, und gräbt dann diese in ein Mistbeet ein; die Pflanzen übergiesst man mit einer feinen Brause, hält den Kasten geschlossen, und beschattet dieselben. Die Stecklinge werden häufig bespritzt, und faulende Blätter müssen sorgfältig entfernt werden.

Nachdem die so behandelten Stecklinge angewurzelt sind, pflanzt man sie einzeln in Töpfe, und stellt sie in ein kaltes Beet, welches man während einiger Zeit gegen die Sonnenstrahlen schützt; später gibt man Luft, damit die Pflanzen nicht vergeilen und entspitzt sie, um eine reiche Verzweigung zu veranlassen. Um noch die Herbstvermehrung zu vergrössern, nimmt man von den im freien Lande stehenden Pflanzen alle diejenigen Zweige, die sich bewurzelt haben, diese werden einzeln in Töpfe gepflanzt, und eben so behandelt, wie die frisch eingepflanzten Stecklinge.

Da aber die auf diese gewöhnliche Weise behandelten Stecklinge gar häufig von Fäulniss ergriffen werden, so möchte noch eine andere Methode kennen zu lernen nicht ganz unwillkommen sein, eine Methode, die vielleicht noch Manchem unbekannt ist. Man füllt nämlich ziemlich flache Samennäpfe, deren Abzugslöcher gut verkittet und verstopft sind, mit reinem, gewaschenem Flusssande bis unter den Rand, und sättigt denselben mit reinem Wasser. Nachdem der Sand fest gedrückt und die Stecklinge eingesteckt sind, wird der übrige Raum wenigstens fingerhoch mit Wasser

angefüllt, und die Näpfe in einen geschlossenen Kasten gestellt. Man setzt die Stecklinge den vollen Sonnenstrahlen aus, und darf nicht versäumen, wenigstens 2 mal am Tage mit Giessen nachzusehen, damit stets die gleiche Menge Wassers vorhanden sei, und nach 4—5 Tagen wird man die Freude haben, an jedem Stecklinge lange, starke Wurzeln zu finden. Die jungen Pflanzen werden in eine recht sandige Erde gesetzt, und anfangs sehr feucht gehalten, sonst, wie oben beschrieben, behandelt.

So lange es irgend die Witterung erlaubt, lässt man die jungen Verbenen draussen stehen; dann bekommen sie ihren Platz im Glashause möglichst dicht am Fenster, wo es ihnen an Luft und Licht nicht mangelt. Eine Temperatur von 2—4° ist ihnen die zuträglichste, wird eine höhere Wärme künstlich erzeugt, so leiden sie sehr leicht von Blattläusen, und wachsen geil in die Höhe.

Die Winterbehandlung besteht in Abputzen der faulen Blätter und Absuchen der sich etwa einfindenden Blattläuse. Mit dem Giessen muss man sehr sparsam sein, namentlich müssen die Ableger in dieser Beziehung sehr sorgfältig behandelt werden, wie denn überhaupt diese schwerer zu überwintern sind, als die jungen, lebenskräftigen, aus Stecklingen gezogenen Pflanzen.

Gegen Ende des Januars haben die Verbenen so grosse Triebe gemacht, dass ein Entspitzen sehr nützlich ist. Man benutzt diese Spitzen sofort zu Stecklingen, die in ein warmes Beet gesteckt und mit Glasscheiben bedeckt werden.

Ist man genöthigt, eine noch grössere Anzahl junger Pflanzen zu erziehen, pflanze man Anfang März Mutterstücke auf ein warmes Mistbeet, wo sie nach kurzer Zeit zu wachsen anfangen; man nehme aber nicht gleich die ersten Triebe; hake vielmehr diese nieder, und verwende erst die zweiten Triebe zu Stecklingen.

Im Mai, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind, werden die Verbenen ausgepflanzt. Am besten gedeihen sie in fetter, fruchtbarer Erde, verlangen sonnigen Stand, und bei trockenem Wetter häufiges Begießen. Im Laufe des Sommers, wo sich die Stengel auf der Erde weit ausbreiten, werden dieselben wiederholt niedergehakt. So bilden sie schliesslich mit ihrem Laubwerk einen förmlichen Teppich, aus dem sich die Blumen mit ihren verschiedenen, herrlich leuchtenden Farben, einen lieblichen, angenehmen Duft verbreitend, erheben, und so eine Zierde der Blumengruppen bilden.

Will man endlich durch Samen die Verbenen vermehren, so bewerkstellige man eine Topfaussaat in den ersten Tagen des Aprils oder schon Mitte März. Der Same keimt 14 Tage bis 4 Wochen nach der Aussaat, und geht sehr unregelmässig auf. Das Auspflanzen der jungen Pflanzen geschieht nach etwa 6 Wochen, wenn dieselben 6—8 Blätter haben. Die schönsten dieser Sämlinge zeichnet man bei der Blüthe zur Gewinnung von Samen aus. Kennzeichen einer Musterblume sind eine grosse Blume von wohlgeordnetem Bau, reiner, schöner Farbe und grossem reinem Auge oder Centrum.

Beim Auspflanzen der Verbenen kann man entweder dieselben in beliebiger Reihenfolge folgen lassen, so dass die Farben bunt durcheinander kommen; will man aber ein ganzes Verbenenbeet anlegen, so bringt man einen grösseren Effekt hervor, wenn man streifenweise die einzelnen Varietäten auf denselben pflanzt: also in der Mitte etwa einen Bogen blauer Verbenen, um diesen einen Kreis weisser, und als Umfassung hiervon einen von rothen.

Die Verbene ist eine alte, stets beliebte Blume, und alljährlich tauchen in den Catalogen der Handels-gärtner neue Sorten auf, die aber häufig den älteren bekannten Sorten mehr oder minder nachstehen. Die älteste, aber auch in Betreff ihrer grellen, brennenden

Farbe die geschätzteste, ist die Defiance, die noch vor manchen Andern den Vorzug hat, dass sie sich nach dem Auspflanzen schnell ausbreitet, und ihre Stecklinge ausserordentlich leicht Wurzeln bilden.

Ausser dieser möchte ich noch einige andere werthvolle Sorten anführen:

Rothe: Hercules brennend scharlachroth mit goldigem Reflex, prachtvolle grosse Blume; Mrs. Woodroff brennendroth; Goliath feuerroth mit weissem Centrum; Lady Binning brillant carmin mit reinweisser Mitte, Gloire de petite Montrouge rein dunkelroth; Mad. V. Lemoine sammtig purp-roth mit grossem schneewissem Auge; Gloire de Montplaisir hellrosa, gr. Blume; Queen of England lachsf., rosa mit gr. feuerroth C.; Ornement des jardins dunkelrosa mit gr. gelbem Auge. Weisse: Schneeballen, Blanche de Castille, Boule de neige. Blaue: Blaue Königin die grösste und schönste von rein dklbl. Färbung; Anna Scheurer sammtartig violett mit weissem Carmin. Azurea grandiflora hellblau mit grünl. Auge.

Die Manetti Verbenen unterscheiden sich von den übrigen durch ihren gedrungeneren Wuchs, tief eingebuchtete, feinere Blätter, kleinere Blumen und lebhaftes Colorit, und sind zu Einfassungen und kleineren Gruppen besonders geeignet.

Pulchella splendens weiss mit carmoisin-violett, White Lady weiss, Perfezione carmoisin mit grünlichem Centrum.

Von den prachtvollen, gestreiften, grossblumigen Italienischen Verbenen erhält man aus Samen fortwährend neue und sehr schön gezeichnete Varietäten.

Alex. Nolte, Kunstmärtner aus Arnstadt in Thüringen,
Zögl. des Pomol. Instituts.

Ueber die Cultur der *Viola odorata* Brandyana fl. pl.

Das hiesige Pomologische Institut erhielt diese Varietät vor 4 Jahren von Verschaffelt aus Gent und wurde dieses Veilchen schon seither als eine ausgezeichnete Zierpflanze anerkannt, aber doch nie zu der Vollkommenheit gebracht, als es mir in diesem Frühjahr bei Anwendung künstlicher Wärme gelang.

Ich fand davon im vergangenen Frühjahr vorigen Jahres ein ziemlich kräftiges Exemplar, welches ohne allen Schutz in der Baumschule überwintert war. Ich nahm es heraus, zertheilte es und setzte die Pflanzen auf ein schattiges, sorgfältig zubereitetes Beet, umlegte sie mit Composterde, lockerte den Boden öfters um dieselben auf und begoss sie stets nur mit warmem Wasser.

In Folge dieser sorgfältigen Behandlung waren die beim Zertheilen äusserst schwächlichen Triebe bis Eintritt des Herbstes ganz ungemein erstarkt, so dass ich durch eine abermalige Zertheilung eine grosse Anzahl junger Pflanzen bekam. Einen Theil derselben pflanzten wir nun in Töpfe, die übrigen in kleine Handkästchen, welche ich in einem kalten Mistbeet überwinterte und nur bei strenger Kälte mit Strohdecken zudeckte. Diejenigen, welche ich in Töpfen gepflanzt hatte, stellte ich in ein Kalthaus, wo ich schon Anfang Dezember die Freude hatte, zu bemerken, wie sämmtliche Pflanzen sich über und über mit Knospen bedeckten. Von Mitte Januar an hatten wir nun den ganzen Winter hindurch den herrlichsten Flor dieses reizenden gefüllten, blau und röthlich gestreiften Veilchens, welches sehr stark und angenehm duftete.

Während des Winters wurde nicht versäumt, die Erde in den Töpfen öfters aufzulockern, und sich beim Giessen stets nur warmen Wassers zu bedienen, wodurch eine Ueppigkeit der Pflanzen und eine Blüthenfülle herbeigeführt wurde, die erstaunenswerth war.

Im April oder Anfang Mai wurden sämmtliche Pflanzen, sowohl die in Töpfen als in Kisten stehenden

wieder zertheilt, ins Freie gepflanzt und auf die schon beschriebene Weise den Sommer über behandelt.

Jul. Richter aus Sondershausen,
Gehülfie im Pomol. Institut.

Orchideenzucht in einem kalten Hause.

Schon längst hat der Wohlgeruch, die Seltsamkeit, hauptsächlich aber die Schönheit der Orchideen, Pflanzenfreunde bewogen, sich derselben ganz besonders anzunehmen. Da sich jedoch viele Arten z. B. die südafrikanischen nur schwer der Cultur fügten, und überhaupt, mit Ausnahme einiger Arten, alle Orchideen eine ganz besondere Aufmerksamkeit beanspruchten, so erbaute man ihnen besonders eingerichtete Häuser, um sie naturgemässer pflegen zu können. Man vervollkommnete ihre Cultur mehr und mehr, und so entstand nach und nach eine förmliche Orchideenmanie, die ihren Ursprung in England hatte, aber nun auch auf dem Continent von Europa immer weiter um sich greift.

Indem jedoch mancher Orchideenliebhaber durch die Cultur-Ansprüche der Orchideen abgeschreckt wird, so will ich hier für Freunde dieser schönen Pflanzenfamilie ein einfaches Culturverfahren angeben, das kein besonderes dazu eingerichtetes Haus verlangt und dennoch genügende Resultate erzielt, nämlich die Cultur der Orchideen in einem kalten oder temperirten Hause.

Dass auch Orchideenzucht in einem kalten Hause stattfinden kann, ist wohl hinreichend bekannt. Man unterscheidet demnach ein sogenanntes kaltes und ein warmes Cultur-System. Ersteres unterscheidet sich von Letzterem nicht etwa im Ursprung, sondern nur in der Stufenfolge und den Temperaturgraden.

Dass man bei dem kalten System im Winter nicht dieselben Ansprüche in Bezug auf das Reichblühen der Pflanzen wie bei dem warmen System machen kann, ist wohl selbstverständlich, dagegen schreitet das Wachsthum der meisten Arten im Sommer, mit denen in

einem Warmhause gezogenen, ganz gleichmässig fort, und kommen die Orchideen demzufolge auch so ziemlich übereinstimmend zur Blüthe.

Da nun eine Orchideenzucht in einem Kalthause wohl jedem Gärtner und Dilettanten ohne sonderliche Opfer möglich ist, so will ich hier eine kurze aber genügende Cultur der Orchideen in einem solchen Hause anführen, und mit der Behandlung im Winter, der Ruhezeit, anfangen. Das Haus, in dem die Orchideen überwintert werden sollen, darf weder luftig, noch zu feucht sein. Auf die Form desselben kommt es weniger an, nur muss z. B. bei einem einseitigen Hause die Glaswand nach Süden gerichtet sein. Um Fäulniss zu verhindern, müssen die Pflanzen in einem möglichst trockenen Zustande in das Lokal gebracht, und auch während des ganzen Winters nur so viel begossen werden, als eben hinreicht, die Pflanzen vor Vertrocknung zu bewahren. Vielen Arten genügt es schon, wenn wöchentlich einige Male im Hause Wasserdampf verbreitet wird.

Schrumpfen auch die Pflanzen etwas zusammen, so braucht man desshalb keine Sorge zu tragen, indem das Einschrumpfen nie den Tod zur Folge hat.

Je trockener die Wurzeln der Orchideen gehalten werden, desto sicherer sind die Pflanzen. Will man giessen, so geschehe dies nur mit überschlagenem Wasser. Was das Luftgeben anbelangt, so gebe man nur so viel, als zur Reinigung der Atmosphäre nothwendig erscheint, und darf dasselbe auch nur an sonnenhellen Tagen am besten in den Mittagsstunden vorgenommen werden. Die Temperatur des Kalthauses soll bei Tag durchschnittlich $5-8^{\circ}$ R. betragen, Nachts erhalte man dieselbe auf $4-5^{\circ}$ R.

Einen grossen Fehler würde man begehen, wenn man bei stürmischer Witterung die Temperatur erhöhen wollte, im Gegentheil, je unfreundlicher das Wetter, desto tiefer lasse man den Thermometer fallen, jedoch nie unter 3° R.

Sollten, was mitunter geschieht, die Pflanzen an zu treiben beginnen, so hindert man sie nicht an ihrer Ausbildung, sondern weise ihnen nur den sonnigsten Ort im Hause an. Wer Heizung nicht scheut, kann schon Mitte März die Winterbehandlung einstellen.

Im entgegengesetzten Falle sollte dies aber nie vor Mitte April geschehen.

Ferner muss der Uebergang von der einen zu der anderen Behandlung nur allmählig von statthen gehen.

Man reicht dann häufiger Wasser, und erhöht zugleich auch die Temperatur; Luft gebe man dagegen noch spärlich.

Indem schon vom Monat März an kein anhaltendes Heizen erforderlich ist, so sind die Kosten der Feuerung auch keineswegs bedeutend.

Im Monat März sei das Minimum 7° R., im April steigert man es auf 9° R., im Mai auf $12-13^{\circ}$ R.

Anhaltender Sonnenschein steigert schon im März die Tagestemperatur auf 12° R., und bei einem gut verschlossenen Hause ist in diesem Falle Heizung für die Nacht überflüssig, indem an solchen Tagen des Nachts selten der Thermometer im Hause unter 7° R. sinkt.

Um die Vegetation nach der Winterruhe zu beschleunigen, ist es rathsam, in den ersten Morgenstunden etwas zu heizen, auch selbst dann, wenn ein sonnenreicher Tag zu erwarten ist. In der Sommerbehandlung reicht man zunehmend mehr Wasser, und es wirkt wohlthätig auf die Pflanzen ein, wenn man dieselben mitunter leicht mit lauem Wasser bespritzt. Dagegen begiesse man den Boden, die Wände, Stellagen reichlich, um feuchte Luft zu erzielen, welche die Orchideen während ihrer Vegetationsperiode verlangen. Doch darf dies Verfahren Anfangs nur 1 Mal täglich geschehen, und zwar erst dann, wenn das Haus genügend erwärmt ist. Zu bemerken ist, dass das Bespritzen den Blüthen sehr nachtheilig ist, und man daher wohl thut, die blühenden Exemplare von den

anderen zu trennen, und so sich das Bespritzen zu erleichtern. Die geeignete Zeit, die Orchideen umzupflanzen, ist diejenige, wenn die Pflanzen an zu wachsen beginnen. Das Material, in welches die Orchideen gepflanzt werden, ist sehr verschieden. Die tropischen Erdorchideen werden in Töpfen, Kästen, ausgehöhlten Klötzen cultivirt, die epiphytischen in Körben, in mit Moos umkleideten Astklötzchen, Baumstämmen und Rindenstücken. In Töpfen gedeihen mehrere der Letzteren, indem man sie über deren Rand erhoben auf emporgeschichtete mit Holzstiften verbundene Torfwürfel setzt und ihre Wurzeln mit Waldmoos bedeckt. Dabei müssen jedoch die Töpfe unten und auch an den Seiten mit Abzugslöchern versehen und für Erdorchideen $\frac{1}{2}$, für Epiphyten über die Hälfte mit groben Topscherben angefüllt sein, damit das in der Vegetationszeit reichlich gegebene Wasser schnellen Abfluss habe.

Die Holzklötze werden topfförmig ausgehöhlt und mit weiten Abzugslöchern versehen. Die Form und Grösse der Körbe ist sehr verschieden, und sollten solche der Dauerhaftigkeit wegen von Messingdraht verfertigt sein.

Die Erdmischung für Orchideen besteht am besten aus 1 Theil faseriger, feinzerhackter Torferde, 1 Theil Heidemoder, 1 Theil feingehacktem Moose und einigen Topscherben, oder auch aus zerhacktem faulen Holze, alten Sägespähnen, Kohlen, Rindenstücken, sowie Scherben. Bei dem Umpflanzen ist eine möglichste Schonung der Wurzeln anzurathen.

Gleichzeitig mit dem Verpflanzen wird auch die Vermehrung durch Zertheilung starker Pflanzen oder Afterknollen vorgenommen.

Das Befeuchten muss nach dem Pflanzen und im Anfang des neuen Triebes mit grosser Vorsicht und Mässigung geschehen, dann nach Massgabe der Wurzelbildung und des Wachsthums gesteigert werden.

Nach vollendetem Wachsthum bringt man die

Orchideen durch allmähliche Verminderung der Feuchtigkeit wieder in den Ruhestand zurück. Schliesslich will ich noch bemerken, dass man besser thut, bei stürmischem Wetter, auch im Hochsommer, eher das Lüften zu unterlassen, als die Pflanzen der Zugluft auszusetzen.

Josef Kopatsch,
Kunstgärtner aus Libejetz (Böhmen),
derz. Zögl. des Pomol. Instituts.

Kultur der *Libonia floribunda*.

Die *Libonia floribunda*, welche bei ihrer Einführung in die Gärten ungeheures Aufsehen gemacht, ist eine überaus schöne, reichblühende Pflanze, welche, wegen ihrem reichen Winterflor, in keinem Blumenhaus fehlen sollte. Da diese Pflanze jedoch sehr selten mit dem gewünschten Erfolge kultivirt wird, so will ich die hier beobachtete Culturmethode angeben, bei welcher sehr einfachen und leichten Cultur die Libonien zur höchsten Entwicklung und schönsten Blüthenfülle gebracht wurden. Die Vermehrung dieser herrlichen Pflanze geschieht, wie bekannt, nach der Blüthe im Frühjahr durch krautartige Stecklinge, welche in einem warmen Vermehrungsbeet sehr leicht und bald Wurzeln bilden, wonach sie alsdann in kleine Töpfe mit leichter und doch nahrhafter Erde gepflanzt werden. Um nun möglichst rasch zu blühbaren Pflanzen zu gelangen, stellt man dieselben auf ein warmes Beet; diese Pflanzen wachsen sodann herrlich und üppig heran.

Während des ersten Jahres ist es sehr vortheilhaft, sie mehrere male zu verpflanzen, ausserdem die Erde von Zeit zu Zeit aufzulockern, dabei hat man sich beim Giessen nur warmen Wassers zu bedienen, auch das Bespritzen mit warmem Wasser an heissen Tagen wird ebenfalls von grossem Nutzen sein.

Im Herbst bringt man die Libonien in ein Kalthaus, worin man sie überwintert und hält sie dicht unter dem Glas. Ende Oktober wird man sodann

schon Knospen bemerken. Will man zu Weihnachten einige blühende Exemplare haben, so stelle man sie einige Wochen vorher ins Warmhaus, um sie daselbst anzutreiben, indessen darf man es während dieser Zeit nicht an Wasser fehlen lassen, besonders erfordern sie ziemlich viel Feuchtigkeit während der Blüthe; überhaupt ist dieser Umstand an allen denjenigen Pflanzen zu beobachten, welche angetrieben werden; auch muss das Auflockern der oberen Erdschichte nicht aus dem Auge gelassen werden. Je leichter und freier der Stand überhaupt, um so reicher blühen die Libonien; doch darf der Stand nicht locker und zugig sein, sonst werfen sie die Blüthen schnell ab. Die Pflege darf, nachdem sie abgeblüht haben, nicht vernachlässigt werden, indem die Pflanzen durch das Blühen gewöhnlich erschöpft sind und daher gründlicher Ruhe wohl bedürfen. Um nun diese Pflanzen wieder zur neuen Lebenskraft zu bringen, muss man sie frisch verpflanzen und während des Sommers an einem mittelsohnigen, etwas geschützten Ort im Freien halten und sie dort regelmässig giessen und fleissig auflockern. Zu bemerken ist, dass die Libonien frei gestellt sein wollen, und im Gestränge zwischen andern Pflanzen nie schön werden.

Bei dieser hier angegebenen Art und Weise der Cultur erhielten wir die prachtvollsten Pflanzen und kann ich daher diese Methode nicht genug allen Gartenfreunden anempfehlen.

Wilb. Beck aus Stuttgart,
Zögl. des Pomol. Instituts.

X. Landwirtschaft und Verschiedenes.

Die Neue rosenrothe Frühkartoffel.

Im Februar d. J. bekam das Pomolog. Institut eine Sendung Beeren- und Ziersträucher aus Amerika, unter denen sich auch ein kleines Kästchen befand, in welches ganz sorgfältig in Weizenklee gepackt, eine

Kartoffel lag. Dieselbe war von ansehnlicher Grösse, länglicher, etwas plattgedrückter Gestalt und rosenfarbener Schale. Ausserdem war dieselbe glatt, dünn und zart. Das Fleisch erschien beim Zerschneiden butterhaft und war von schöner, gelber, fleckenloser Farbe. Hierbei ist noch zu bemerken, dass die sehr deutlich bemerkbaren Augen fast regelmässig im Verband auf der ganzen Frucht, wenn dieselbe vollständig ausgereift ist, sitzen. Auch das Laub zeichnet sich durch seine hellere Farbe und durch eine etwas üppigere Form vor den übrigen Sorten aus.

Wir zertheilten hierauf die Knollen in so viel Stücke, als Augen darum waren, pflanzten dieselben, nachdem wir sie etwas hatten abgetrocknet, in kleine Töpfe und setzten sie an eine warme Stelle in das Warmhaus.

Schon in wenigen Tagen zeigten sich Triebe, welche ich abnahm, nachdem sie lang genug waren, und in das zur allgemeinen Vermehrung bestimmte Beet steckte. In kurzer Zeit hatten sich Wurzeln an der Schnittfläche gebildet, und kleine Knollen meist von der Grösse einer Erbse in den untern Blattwinkeln angesetzt. Es wurden diese bewurzelten Stecklinge hierauf in kleine Töpfe gepflanzt und auf die gewöhnliche Weise wie Stecklinge anderer Pflanzen behandelt. Nachdem sie angewachsen und gehörig abgehärtet waren, pflanzten wir sie in einen eigens dazu hergerichteten kalten Kasten, welcher mit Brettern umgeben wurde, um die Pflanzen nöthigenfalls gegen Nachtfröste schützen zu können, was sich auch im Anfang Juni als sehr nöthig erwies.

Es wurde nun die Vermehrung der Kartoffeln durch krautartige Spitzen bis Anfang Juni fortgesetzt, worauf die Stengel und die Stecklinge nicht mehr wachsen wollten. Es ist dies leicht erklärlich, indem die anfangs als Mark in der Markröhre angehäuften Nährstoffe consumirt waren und nicht wie bei der gefüllten Markröhre zur Erzeugung der neuen Wurzeln

benutzt werden konnten. Diese Kartoffeln reiften bis zum 20. Juli vollkommen und lieferten 23 Pfd. theils grössere, theils kleinere Knollen. Die grössten dieser Stecklingsknollen wogen 14 Loth.

Schon Mitte Juli wurden einige Knollen gekocht, und schmeckten ganz vortrefflich. Es ist die Neue rosenfarbige Frühkartoffel sicher eine der allerfrühesten, tragbarsten und edelsten aller Frühkartoffeln, und verdient desshalb allgemeine Empfehlung.

In New-York kostete im Frühjahr 1868 ein Pfd. dieser Rosa-Kartoffel noch einen Dollar. E. Benary in Erfurt hatte sie mit 20 Ngr. für 1 Pfd. im Katalog, und auch jetzt noch wird der Preis für diese Kartoffel ein nicht gerade billiger sein. Doch verdient diese Sorte auch einen hohen Preis.

Jul. Richter aus Sondershausen,
Gehilfe im Pomol. Institut.

Neues Mittel zur Vertilgung der Blutlaus.

Die Blutlaus gehört unstreitig unter diejenigen Insekten, die dem Baumzüchter, sowie auch dem Baumgutsbesitzer oft sehr lästig, ja sehr schädlich wird, und es ist desshalb gewiss nicht uninteressant, Einiges über deren Vertilgung zu reden, besonders da dieses Insekt jetzt in verschiedenen Gegenden Deutschlands sehr stark auftreten soll.

Die Blutlaus hält sich meistens in den Theilen der Rinde auf, die durch eine Verwundung in Vernarbung begriffen sind, sie kann aber auch, wenn man nicht ganz energisch dagegen einschreitet, oft den ganzen Baum überziehen, der dann im Wachsthum stockt und krank wird, weil sich dieses Insekt unglaublich schnell vermehrt, von den Säften des Baums zehrt und mancher Baumschulenbesitzer musste schon, um diesen Gästen ein Ziel zu setzen, Hunderte von Bäumen aushauen.

Es ist ein weisser Flaum, unter welchem Schutz

dieses Insekt sitzt, und der, wenn man ihn zerdrückt, schmutzig roth färbt, desshalb auch der Name Blutlaus.

An einigen Pyramidenbäumchen, welche als neue Sorten aus einer Belgischen Baumschule bezogen worden waren, zeigte sich auch hier die Blutlaus.

Im Anfang nahm man Erd- und Schieferöl, welches, da es wohl die Blutläuse tödtet, aber auch die darunter liegende Rinde oft sehr beschädigt, sich als unpraktisch erwiesen hat, desshalb wurde danach dasselbe mit Rüböl gemischt und wirkte so sehr gut und sicher. In neuester Zeit wurde gewöhnlicher Weingeist von unserem Herrn Direktor empfohlen, welcher mit sehr gutem Erfolge angewandt wurde. Es wurde dieser Weingeist mit kleinen Schwämmchen, welche an Stäbchen gebunden wurden, auf die Blutläuse aufgetragen, gleichsam aufgetupft, deren Flaum im Augenblick gleichsam zusammenschmolz und das Insekt selbst starb schon in kaum einer Sekunde.

Merkwürdig ist noch, dass es sich nie mehr an den Stellen zeigt, die einmal mit Weingeist bestrichen wurden, sondern, wenn es wieder erscheint, immer wieder auf andern Stellen, desswegen muss man immer bei der Hand sein und fleissig verstreichen, da diese Blutläuse immer wieder kommen. Im Winter ziehen sie sich öfters an den Wurzelhals der Bäume, wo sie dann sowohl durch Bestreichen, als auch durch fleissiges Umarbeiten des Bodens um die Bäume herum vertrieben werden können.

Ich denke, dass dieses einfache und gar nicht kostspielige Mittel nicht nur beachtet bleiben wird und dass überall da, wo dieses schädliche Ungeziefer sich vorfindet, zur Vertilgung zu diesem Mittel gegriffen wird, wenn man seine Bäume gesund und kräftig erhalten und dem allmählichen Absterben vorbeugen will.

F. Walter,
Kunstgärtner aus Dürkheim, Rheinpfalz,
Zögl. im Pomol. Institut.

Pomologisches Institut zu Reutlingen.
(Württemberg.)

Verkaufs-Anzeige

von

Bäumen, Sträuchern, Geräthen etc.
für

Herbst 1869 und Frühjahr 1870.

Bemerkungen.

Preise. Die Preise sind in fl. und kr. nach dem 52 $\frac{1}{2}$ fl.-Fuss, 1 fl. = 60 kr., sowie auch theilweise in Preuss. Cour., 1 Rthlr. = 1 fl. 45 kr., Gold, sowie alle ausländischen Münzsorten und Kassenscheine werden zum Werthe, österreichische und russische Banknoten zum Tagescourse angenommen.

Post-Anweisungen werden als das bequemste und wohlfeilste Zahlungsmittel ganz besonders empfohlen; die Gebühren betragen im Postverbande für je 25 Thlr. nur 2 sgr., in Württemberg bis 25 Gulden 6 Kreuzer und von 25 bis 100 Gulden 9 kr.

Post-Anweisungen werden ausgesertigt in den Norddeutschen Bundesstaaten, Nord-Amerika, Norwegen und Schweden, Holland und der Schweiz.

Postvorschuss oder **Nachnahme** ist bis zur Höhe von 50 Thlern. oder 87 fl. 30 kr. gestattet. Nach Oesterreich, Russland, Polen, Schweden, Italien sind bis jetzt Nachnahmen noch nicht zulässig. Kleinere Beträge werden in der Regel durch Postvorschuss erhoben, soweit dies möglich ist.

Wechsel und **Anweisungen** auf Bankplätze werden von im Auslande wohnenden Auftraggebern unter üblichem Vorbehalt in Zahlung genommen.

Franko-Marken aus allen Ländern werden zur Ausgleichung bis zur Höhe von 1 Thlr. angenommen.

Geldsendungen werden franco erbeten, oder müssten die diesfallsigen Auslagen berechnet werden. Wird eine besondere Quittung nicht verlangt, so wird umgehend eine gedruckte Empfangsbescheinigung unter Kreuzband gesendet.

Credit. Für grössere Sendungen wird an uns bekannte Besteller ein Credit von 6 Wochen gewährt; nach dieser Zeit werden die Beträge unseres Guthabens durch Nachnahme oder durch Wechsel eingezogen, und der Besteller erklärt sich im Voraus dadurch, dass er den Credit in Anspruch nimmt, mit dieser Zahlungsweise einverstanden. Uns nicht bekannte Besteller bitten wir um Baarsendung.

Briefe werden franco erbeten, wie wir auch unsererseits franciren.

Bestellnoten fügen wir stets unserem Kataloge bei und bitten wir dringend, die Bestellungen auf denselben oder auf ein besonderes Blatt und nicht in den Brief zu notiren.

Adressen bitten wir recht genau anzugeben, namentlich wird um deutliche Namensunterschrift, genaue Bezeichnung des Wohnortes und der nächsten Post- oder Eisenbahnstation gebeten.

Versendung. Alle Versendungen geschehen auf Gefahr des Bestellers. Dieselben geschehen genau nach Vorschrift, entweder per Post, per Eisenbahn als gewöhnliches oder Eilgut, und bitten wir, unsere Bestelliste genau auszufüllen.

Verpackung. Die Verpackung geschieht auf das Sorgfältigste und wird für Emballage, Ballote, Kisten oder Körbe nur der Selbstkostenpreis berechnet.

Verbindlichkeit. Jeder Baum u. s. w. wird mit dem pomologischen Namen deutlich bezeichnet.

Für die Aechtheit und Güte der vom Pomologischen Institut ausgegebenen Verkaufsgegenstände wird Garantie geleistet; durch unsere Schuld etwa vorkommende Versehen werden, sobald wir umgehend Nachricht darüber erhalten, vergütet; spätere Reclamationen können nicht berücksichtigt werden.

Auswahl. Wird die Auswahl der gewünschten Obstsorten dem Unterzeichneten überlassen, so wird er den klimatischen Verhältnissen, soweit diese ihm mitgetheilt werden oder bekannt sind, gebührend Rechnung tragen, sowie auch sonst allen speciellen Wünschen zu entsprechen, möglichst bemüht sein.

Bei vom Besteller selbst getroffener Auswahl der schönsten und stärksten Exemplare wird ein verhältnissmässig höherer Preis angesetzt.

Da manche Sorten öfters schnell vergriffen sind, so wird um gefällige Bestimmung einer Anzahl Sorten gebeten, welche in diesem Fall als Ersatz gesendet werden dürfen.

Sortenbezeichnung. Es wird gebeten, bei der Bestellung möglichst die den Namen in diesem Catalog beigefügten Nro. mit anzugeben, namentlich bei den Edelreiserbestellungen.

Erziehungsform der Bäume. Es ist im Catalog bei jeder Sorte in Buchstaben angegeben, in welcher Erziehungsform Exemplare vorhanden sind und bedeutet:

H. Hochstämme von 6—7' Stammhöhe; **hH.** Halbhochstämme von 4 $\frac{1}{2}$ —5' Stammhöhe (für stürmische Lagen und die nördlichen Gegenden besonders passend); **P.** Pyramiden und **Sp.** Spalierbäume; **T.** Zwergartige, zu Topfbäumen taugliche Bäume; **IJ.** **V.** und **C.** 1jährige Veredlungen und Bäume zur Cordonform.

Reutlingen, im September 1869.

Dr. Ed. Lucas,
Director und Besitzer des Pomolog. Instituts.

I. Uebersicht der Preise.

I. Apfelbäume.

1. Hochstämme:

Erste Auswahl à 48 kr. = 14 sgr.

Zweite Auswahl und Halbhochstämme à 42 kr. = 12 sgr.

2. Pyramiden und Spalierbäume:

4jährige formirte s. starke à 1 fl. 24 kr. — 1 fl. 45 kr. = 24 sgr. — 1 Thlr.

3jährige formirte à 48 kr. = 14 sgr.

2jährige formirte à 35 kr. = 10 sgr.

2- und 3jährige Säulenpyramiden (fuseaux) à 35 kr. = 10 sgr.

2- und 3jährige nicht formirte Pyr., Fus. u. Spal. à 24 kr. = 7 sgr.

3. Zwergspalier- und Topfobstbäume, auf Johannis-Apfel und Doucin veredelt:

2- und 3jährige formirte à 35—48 kr. = 10—14 sgr.

2- und 3jährige nicht formirte à 24—28 kr. = 7—8 sgr.

4. Guirlandenbäume od. Cordons, auf Johannisapfel veredelt:

2jährige formirte Horizontalcordons à 30 kr. = 9 sgr. 10 Stück
nach unserer Wahl 4 fl. 40 kr. = 2 Rthlr. 20 sgr.

1jähr. Cordons, zu Beeteinfassungen, à 21 kr. = 6 sgr. 10 St. n. u. W.

3 fl. 10 kr. = 1 Rthlr. 24 sgr. 100 St. 30 fl. = 17 Rthlr. 4 sgr.

II. Birnbäume.

1. Hochstämme:

Erste Auswahl à 56 kr. = 16 sgr.

Zweite Auswahl und Halbhochstämme à 48 kr. = 14 sgr.

2. Pyramiden und Spalierbäume:

4jähr. form. (s. starke Spalierb. mit 3—4 Etag.) à 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr.

3jähr. formirte à 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.

2jähr. formirte à 48 kr. = 14 sgr.

2—3jähr. Säulenpyramiden (fuseaux) à 35 kr. = 10 sgr.

2—3jähr. nicht formirte Pyr., Fus. u. Spal. à 24 kr. = 7 sgr.

3. Zwergspalier- und Topfobstbäume auf Quitte veredelt:

2—3jähr. formirte à 35—48 kr. = 10—14 sgr.

2jähr. nicht formirte à 24—28 kr. = 7—8 sgr.

4. Guirlandenbäume oder Cordons, auf Quitte veredelt:

1jähr., vorzügl. zu Beeteinfassungen, à 24 kr. = 7 sgr. 10 St. n. u. W.

3 fl. 40 kr. = 2 Rthlr. 3 sgr. 100 St. n. u. W. 35 fl. = 20 Rthlr.

III. Quitten, Mispeln.

Quitten - Hochstämme 1 fl. = $17\frac{1}{2}$ sgr. Halbhochstämme 35 kr.
 = 10 sgr. Buschbäume und Pyramiden 14 kr. = 4 sgr.
Mispel - Hochstämme 48 kr. = 14 sgr. Halbhohe à 35 kr. = 10 sgr.
 Niederstämmige 24 kr. = 7 sgr.

IV. Pflaumen und Zwetschen.

Hochstämme I. Auswahl 42 kr. = 12 sgr. II. Auswahl 35 kr. = 10 sgr.
 Pyramiden und Spaliere 3jähr. formirte à 52 kr. = 15 sgr.
 2jähr. formirte 35 kr. = 10 sgr. 1jähr. Veredlungen 21 kr.
 = 6 sgr.

Gewöhnliche Hauszwetsche, **Hochstämme**, veredelte 28 kr.
 = 8 sgr., aus Wurzeltrieben gezogene 24 kr. = 7 sgr., 10 St.
 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. 100 St. 33 fl. = 18 Rthlr. 25 sgr.

V. Kirschen und Weichseln.

Hochstämme 35 kr. = 10 sgr., **Halbhochstämme** 28 kr. = 8 sgr.
 Spaliere und Pyramiden formirte, 3jähr. 52 kr. = 15 sgr.,
 2jähr. 35 kr. = 10 sgr.

Ostheimer Weichseln, wurzelächte à 21 kr. = 6 sgr., 10 St.
 3 fl. = 1 Rthlr. 22 sgr.

VI. Pfirsiche und VII. Aprikosen.

Hochstämme 1 fl. = $17\frac{1}{2}$ sgr. Geformte Spaliere (Palmetten) mit
 2 Etagen à 1 fl. 30 kr. — 1 fl. 45 kr. = 26 sgr. — 1 Thlr.,
 mit 1 Etage 52 kr. = 15 sgr., nicht formirte einjährige
 35 kr. = 10 sgr.

VIII. Haselnüsse, IX. Wallnüsse u. X. Echte Kastanien.

Strauchartige Exemplare von edlen Haselnüssen à 14 kr. = 4 sgr.,
 10 St. nach unserer Wahl 2 fl. 12 kr. = 1 Rthlr. 8 sgr.
Wallnüsse, hochstämmige 35 kr. = 10 sgr.
Echte Kastanien, hochstämmige à 42 kr. = 12 sgr.

XI. Stachelbeeren.

Grossfrüchtige Engl. Sorten, starke Pflanzen à 12 kr. = $3\frac{1}{2}$ sgr.
 1 Sortiment nach unserer Wahl von 10 Sorten 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr.,
 25 Sorten 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.

XII. Johannisbeeren.

Grosse Holländische rothe und weisse (zum Einmachen die besten)
 à 7 kr., 10 Stück 1 fl. = $17\frac{1}{2}$ sgr.
 1 Sortiment von 10 verschiedenen guten Sorten 1 fl. 10 kr. =
 20 sgr., ein solches von 20 Sorten 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 sgr.

XIII. Himbeeren. XIV. Brombeeren. XV. Maulbeeren.

1 Sortiment von 10 verschiedenen guten Sorten **Himbeeren** à 1—2 St. 1 fl. 10 kr. = 20 sgr., ein solches von 20 Sorten 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr.

Brombeeren 6 Sorten zusammen 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 sgr.
Schwarze Maulbeeren, Hochst. 1 Thlr., Pyr. 1 fl. = 17½ sgr.

XVI. Weinreben.

1 Sortiment frühreifender Tafeltrauben nach unserer Wahl in starken kräftigen Pflanzen: von 10 Sorten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., von 25 Sorten frühe und mittelfrühe Sorten 2 fl. 42 kr. = 1 Rthlr. 17 sgr., von 30 Sorten früher, mittelfrüher und später Trauben 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr.

XVII. Erdbeeren.

a) 1 Sortiment von 10 sehr guten Sorten 35 kr. = 10 sgr.,
b) von 20 eben solchen Sorten 1 fl. 10 kr. = 20 sgr., c) ein solches von 30 Sorten 1 Thlr., von 100 Sorten 5 fl. 15 kr. = 3 Thlr.

Für Gartenfreunde haben wir außerdem ein Sortiment von 10 der besten und grössten, tragbarsten, frühen und mittelfrühen Ananas-Erdbeersorten, à Sorte 3—5 Pflanzen zusammengestellt, welches wir zu 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr. erlassen.

XVIII. Ziersträucher zu Gartenanlagen.

1 Sortiment von 25 St. in 10—12 Sorten n. u. W. 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr., von 50 St. in 10—25 Sorten 6 fl. = 3 Thlr. 12 sgr.

XIX. Hochstämmige und nieder veredelte Rosen.

Hochstämmige Rosen in schönen starken Exemplaren, meist remontirende, 4—5½' hoch, in den vorzüglichsten Sorten à 36—42 kr. = 10—12 sgr., 10 St. 6 fl. = 3 Thlr. 12 sgr., 25 St. 14 fl. = 8 Thlr.

XX. Wildlinge oder Veredlungsunterlagen.

Apfelwildlinge: 1jähr. sehr schöne starke, 100 St. 1 fl. 12 kr. = 21 sgr., 1000 St. 11 fl. = 6 Rthlr. 8 sgr., schwächere 100 St. 48 kr. = 14 sgr., 1000 St. 7 fl. 30 kr. = 4 Rthlr. 9 sgr.; 2jährige sehr starke 100 St. 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr., 1000 St. 15 fl. 45 kr. = 9 Rthlr., 10,000 St. 140 fl. = 80 Rthlr.

Birnwildlinge: 1jähr. sehr schöne, starke, 100 St. 1 fl. 30. = 26 sgr. 1000 St. 14 fl. = 8 Rthlr.; mittelstarke 100 St. 1 fl. 12 kr. = 21 sgr., 1000 St. 11 fl. = 6 Rthlr. 8 sgr.; 2jähr. sehr schöne starke, 100 St. 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr., 1000 St. 21 fl. = 12 Rthlr.

Süsskirschen: 1jähr. sehr schöne starke, 100 St. 1 fl. = 17½ sgr., 1000 St. 8 fl. 45 kr. = 5 Rthlr., 2jähr. sehr starke, 100 St. 1 fl. 18 kr. = 22½ sgr., 1000 St. 10 fl. 30 kr. = 6 Rthlr.

Johannis- oder Paradiesäpfel, sehr schön, 100 St. 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 St. 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.

Doucin-Apfel, 100 St. 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 St. 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.

Quitten zu Birnveredlungen, 100 St. 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 St. 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.

St. Julien-Pflaume, 100 St. 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 St. 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.

XXI. Edelreiser für die Frühjahrs- & Sommerveredlung.

Pfropfreiser (bis Februar zu bestellen), à Sorte 5 kr. = 1½ sgr., 100 Sorten 7 fl. = 4 Rthlr. Bei Abgabe von 2 Stück von einer Sorte wird 7 kr., bei je 3 Stück 9 kr., bei 6 St. 14 kr. und bei je 10 Stück 18 kr. für die Sorte berechnet.

Bei neuen und seltenen Sorten, welche im Catalog einen höheren Preis führen, wird das Reis, soweit der Catalog nicht einen besondern Preis angiebt, mit 10—18 kr. notirt, entsprechend dem Preis der einzelnen Sorten.

Das Sortiment der auf den Deutschen Pomologen-Versammlungen zum allgemeinen Anbau empfohlenen 50 Apfel- und Birnsorten 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr.

Oculirreiser, die Sorte à 1—2 Stück 6 kr. = 1½ sgr., von Pfirsichen und Aprikosen 7 kr. = 2 sgr.

XXII. Obstsamen von 1869.

Apfelkerne von dauerhaftem Wirthschaftsobst 1 Pf. 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.

Birnkerne von rauhem Wirthschaftsobst 1 Pfd. 1 fl. 30 kr. = 26 sgr.

Kirschkerne von Süßkirschen 1 Pfd. 14 kr. = 4 sgr.

XXIII. Schönblühende Staudengewächse fürs freie Land.

Ein Sortiment derselben nach unserer Wahl von 10 Sorten 1 fl. 28 kr. = 26 sgr.; 25 Sorten 2 fl. 40 kr. = 1 Rthlr. 15 sgr.

XXIV. Dahlien oder Georginen.

Ein Sortiment von ausgewählt reich und schön blühenden meist neuen Varietäten in 10 Sorten 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr.; 25 Sorten 4 fl. = 2 Rthlr. 8 sgr.

XXV. Blumen- und Gemüsesamen.

Ein Sortiment von 10 S. schön und reichblühender Sommergewächse fürs freie Land 35 kr. = 10 sgr.; von 25 Sorten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.

II. Verzeichniss der abzugebenden Sorten.

1. Apfelbäume.

Nene oder noch wenig bekannte Sorten.

Von diesen kosten die C = Cordons oder 1jährige Veredlungen auf Johannis 30 kr. = 9 sgr., die T. = 2jähr. Zwergbäume oder Topfb. 42 kr. = 12 sgr., die P = Pyramiden, 2jähr. formirte à 52 kr. = 15 sgr., 3jähr. formirte à 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.

Beaufin, Gestreifter, 257. Wtr., sehr grosser, prachtvoller Rambour, der Baum bald- und reichtragend. Pyr. C.

Calvill, Boisbunels, 357. April, Mai, grosser rundlicher, sehr edler Tafel-Apfel 1. Rangs; Baum kräftig und sehr fruchtbar. C.
„ **Garibaldis**, 50. Jan.—März, sehr berühmte neue und sehr schätzbare Tafelfrucht 1. Rangs. P. C.

Edelböhmer, 103. Novbr.—Febr., einer der schönsten u. zartesten Rosenäpfel aus Tyrol; Baum bald und reich tragend. P. C.

Früh-A. von Rouen (Rouennaise native), 255. August, zieml. grosser, rundl., prachtvoll gefärbter, sehr edler Tafelapfel. C.

Jaquins-Apfel, 319. Wtr.—Sommer, gross. citronenart. delikater Apfel; neue Sorte von Boisbunel. C.

König von England (Roi d'Angleterre), Wtr., sehr edle, grosse und schöne Gold-Reinette. P. C.

Parmäne, Schwarzenbachs, 98. Herbst, sehr schöne grosse rothe Reinette von sehr edlem Geschmack, sehr fruchtbar. C.

Pepping, de Jonghe's, 387. Sehr edler Winter-Apfel für die Tafel; Baum tragbar und dauerhaft. C.

Prinz Camill von Rohan (d. J.), 178. Sehr fruchtb. vorzügl. Winter-Tafelapfel, sehr zu empfehlen. C.

Reinette, Basiners (de Jonghe), 185. Neue edle Sorte für den Winter, der Apfel s. auffallend punktirt, ausserord. tragb. C.

„ **von Bihorel**, 175. Febr.—April, schön gefärbte, mittelgrosse längliche Tafelfrucht 1. Ranges; Baum sehr fruchtbar. C.

„ **Casseler gelbe**, 378. Wtr., vorzüglicher, schöner, goldgelber Winter-Tafelapfel. Baum sehr fruchtbar. 1j. V. C.

„ **Etlins** (Luc.), 54. Wtr., schöne u. dauerh., sehr spät reifende Gold-Rein., B. dauerh. u. fruchtb. (Ill. Mtsh. 1865). P. Sp. C.

„ **Lucas'** (de Jonghe), 209. Neue, sehr edle, späte, rothe Reinette, kleine plattrunde Frucht, ähnlich dem Königl. Kurzstiel; Baum sehr fruchtbar. C.

„ **Modell-** (de Jonghe), 273. Vortrefflicher Winter-Tafelapfel von sehr edler Form. C.

„ **Neue Canada** (Surpasse-Reinette d'Angleterre) 500. Sehr grosser und vorzüglicher Winterapfel. C.

Reinette, Oberdiecks (Luc.), 48. Wtr.—Mai, grosse u. schöne delikate Einfarbige Reinette; B. trагb. u. von sehr schönem pyramidalem Wuchs; sehr zu empfehlen. P. Sp. T. C., starke 3jähr. Pyramiden u. Spaliere 1 Thlr., 2jähr. 1 fl., C. 30 kr.

,, **Stern-, Rothe**, 122. Herbst; prachtvoll gefärbter, guter und sehr fruchtbarer Tafelapfel. C.

,, **von Canada, Gestreifte**, 470. Prachtvolle und der gewöhnl. Canada-Reinette an Güte und Grösse gleicher Apfel, ausgezeichn. Tafelzierde. H. P. C.

,, **Wachs-, Norwegische**, 130. Wtr., sehr schöner, goldgelber delikater Winterapfel, Baum sehr fruchtbar. C.

Rosenapfel, de Jonghe's, 0,32. Kleiner recht guter edler Winterapfel, Januar—März. C.

Taubenapfel, Lucas', 484. Herbst, sehr zarter u. mürbfleischiger Tafelapfel. Baum schwachwüchsig, äusserst tragbar. C.

Wageners Apfel (Amerika), 437. Wtr.—Mai, unstreitig einer der edelsten, schönsten u. haltb. Rosenäpfel, s. zu empfehlen. P. C.

Aeltere Sorten.

H. bezeichnet Hochstämme à 48 kr., hH. Halbhochstämme à 42 kr., P. Pyramiden, Sp. geformte Spalierbäume à 35 kr. — 1 fl. 45 kr., 2—3jähr. Säulenpyramiden 35 kr., T. Topfobstbäume à 35—48 kr., C. 1jähr. Veredlungen auf Johannis zu Cordons à 21 kr.

Agatapfel, Purpurrother, 56. Wtr., s. schöner u. g. Tafel- u. Markt-A. für die meisten Obstlagen taugl., frb. H. hH. P.

Ananas-Apfel, Rother, 468. Herbst, s. schöner, rosenr. mittelgr. s. zartfl. Rosenapfel. B. wächst stark u. blüht spät. P. C.

Api, Kleiner, 181. Wtr.—Somm., kleiner s. schöner Zier-A. für die Tafel, B. von gedrängtem Wuchs, sehr reichtragend. H. T. C.

,, **Stern-**, 239. Wtr., s. schön. u. merkwürdig geformter, ziemlich guter später Wtr.-A., Zierfr., der B. mittelgr., trägt reichl. C.

Astracan, Rother, 308. Juli, Aug., s. schön gefärbt. recht guter Taf.- u. gesuchter Markt-A.; B. s. starkw., dauorh. u. tragb. C.

,, **Weisser**, 202. Juli, Aug., einer unserer frühesten, besten u. tragbarsten Sommeräpfel; auch für rauhe Lagen. H. P. Sp. C.

Batullen-A., 158. Wtr. aus Siebenbürgen, gr. s. schön u. wohlschm. Platt-A.; B. schöne Pyr. bildend u. bald tragb. P. C. Sp.

Bellefleur, Gelber, (Metzgers-A.), 85. Vortreffl., grosser, gelber Winterapfel von sehr mässigem Wuchs, fruchtbar. H. C.

Böhmer, 102. Nov.—Febr., ausgez. schöner u. delikater Rosen-A. aus Tyrol. B. bald- u. reichtr., für gute Lagen. H. hH. P.

Bohn-Apfel, Grosser, 171. Wtr.—Somm., s. schätzb. dauerh. Wirtschafts-A., der B. hochkr., s. frucht. u. dauerhaft. H.

Boiken-Apfel, 123. Jan.—Somm., ausgez. Wirtschafts- u. g. T.-A. Der B. trägt auch in ungünst. Lagen bald u. reichl. H. hH. P. Sp.

Borsdorfer, Clodius', 49. Kleiner, s. guter u. schöner Tafel-A. Baum früh und volltragend; sehr zu empfehlen. H. hH. P. C.

Borsdorfer, Edel-, 106. Nov.—Febr., bek. edler Tafel- u. Wirthschaftsapfel 1. R., der B. nur in feuchtem, tiefgründigen Boden fruchtbar. H. hH. P.

„ **Zwiebel-**, 110. Nov.—Febr., sehr guter Winterapfel für Tafel und Most; Baum dauerhaft und sehr tragbar. H.

Calvill, Fraas', Sommer-, 24. Aug., Sept. S. gut. weiss. Sept.-Apfel für die Tafel und Oecon., B. fruchtb. u. dauerhaft. C.

„ **Gestreifter Herbst-**, 15. Winter, vorzüglicher Decemberapfel; der Baum nicht zärtlich. C.

„ **Gestreifter Winter-**, 170. Wtr., grosser, sehr guter Tafelapfel für warme Gärten. C.

„ **Lütticher Ananas-**, 89. Nov.—Dez., mittelgrosser s. edler Tafelapfel. Baum gesund und fruchtbar. H. hH. P.

„ **Rother Herbst-**, 8. Oct., Nov., grosser, dunkelrother, beim Landmann sehr beliebter Marktapfel, gut zum Dörren. H. C.

„ **Rother Oster-**, 169. Wtr.—März, sehr grosser dunkelrother und sehr werthvoller Tafelapfel; Baum tragbar und gesund. C.

„ **Rother Winter-**, 16. Sehr edler, äusserst delikater Winter-tafelapfel; Baum empfindlich, mässig tragbar. C.

„ **St. Sauveur**, 376. Herbst, Wtr., sehr grosser, schöner und guter Tafelapfel, Baum bald- und reichtragend. H. P. C.

„ **Schnee-**, 395. Wtr., weisser, grosser, edler Wintercalvill. Baum ziemlich kräftig und gesund. C.

„ **Weisser Winter-**, 17. Nov.—März, äusserst delikater edler T.-A., in gut. Lage u. lock. fruchtb. Bod. s. einträgl. H. P. Sp. T. C.

Cardinal, Blutrother, 33. Wtr., gr., plattkugl. dunkelr. schön. A., f. d. Markt u. d. Oekonom, B. s. starkw. u. reichtrag. H. Sp. C.

„ **Rother** (Breitling), 62. Grosser dunkelr. Apfel für Tafel u. Oekonomie; Baum sehr gross und fruchtbar. H. hH.

Caroline Auguste, 74. Ende August, Sept., sehr schöner und feiner Rosenapfel, bald und reichtragend. H. hH. P. C.

Carpentin, (Kleine Weinreinette), 134. Kleiner äusserst fruchtbarer Apfel für Tafel und Obstwein; Baum nicht empfindlich. H. hH. P.

Charlamovsky, 206. Aug., grosser, schöner u. angenehm säuerlicher Rosenapfel; Baum sehr bald und reichtragend. H. P. C.

Citronen-Apfel, Winter-, 10. Dec.—Mai, gr., schön., s. haltb. Wtr.-A. für Tafel u. Oekonomie. B. starkw., s. tragb. H. hH. P.

Cusset-Apfel, 316. Jan.—März, mittelgrosser, sehr guter Winter-Apfel; sehr fruchtbar. C.

Ciderapfel, Bittersüsser, Oct.—Decbr., ausgezeichnet zum Beimischen zu Obstwein; Baum sehr tragbar. H.

Edelapfel, Gelber (Golden nobel), 447. Wtr., prachtvoller, gold-gelber, grosser früher Winterapfel. P. C.

Edelrother, 108. Wtr., s. schön. mittelgr. Taubenapfel aus Tyrol v. delik. Geschm.; d. B. kräft. fruchtb., f. gute Lagen. H. hH. P. C.

Eiserapfel, Rother, 400. Guter, sehr haltbarer, mittelgrosser Winterapfel, B. sehr starkwüchsig und sehr fruchtbar. H.

Emilie Müller, 402. Wtr., s. edle, mittelgr. einf. Reinette. Baum s. schönwachsend, jährlich u. reichtragend, nicht empfindlich. P.

Fleiner, Kleiner, 176. Wtr., sehr guter und beliebter Winter-, Tafel- und Mostapfel; Baum sehr tragbar. H. P.

„ **Königs-**, 67. Herbst, s. gross u. prachtvoll gefärbt, gut; Baum von sehr schönem Wuchs, bald tragbar. H. P. Sp. C.

Frauenrothacher, 413. Wtr.—Juni, sehr schätzbarer Apfel für Most, Dörre und auch angenehm zum Essen; sehr tragbar. H.

Generalsgeschenk (Cadeau du General) 481. Oct. Nov., sehr grosser guter Rambour; Baum voll und baldtragend. C.

Gewürzapfel, Sommer-, 1. Juli, Aug., s. reichtragender, recht guter Frühapfel für Gärten, auch für rauhe Lagen. P.

Gloria Mundi, 332. Wtr., sehr grosser, schöner und guter Apfel für Tafel und Küche; Baum sehr fruchtbar. H. C.

Goldzeugapfel, 73. Wtr.—Frühj., vortreffl. Apfel f. die Tafel u. Most; tragb. u. schön, überall gedeihender Baum. H. hH. Sp. C.

Grauchen-A., Berner, Wtr.—Frühj., sehr schätzbar für die Oekonomie, besonders in rauhen Lagen, sehr fruchtbar. H.

Gravensteiner, 14. Sept.—Nov., s. delik. u. schön. A., f. Tafel u. Oekonomie. B. s. tragbar, will guten Boden. H. hH. P. Sp. C.

„ **Rother**, 226. Herbst; eine sehr gute Abart des vorigen, von sehr schönem Colorit. H. hH. C.

Gulderling, Gold-, 34. Wtr., sehr guter edler Wtr.-A. für die Tafel; Baum sehr fruchtbar. P. C.

„ **Marienwerder**, 3. Herbst—Wtr., schön., mittelgr., delikater haltb. Apfel, s. zu empfehl. B. s. dauerh. u. fruchtb. H. hH. P.

Hausmütterchen, 261. Wtr., Ungemein grosser und schöner Rambour; trägt gut. P. C.

Hawthornden-Apfel, 265. Herbst, sehr schöner fast weisser grosser Apfel für Tafel und Küche; Baum sehr fruchtbar. C.

Herbstapfel, Clodius', 68. Herbst, mittelgr., zugespitzter, sehr mürbfleisch. guter Tafelapfel. B. bald u. reichtragend. H. P. Sp.

Himbeer-Apfel, Oberländer, 426. Wtr., sehr edler, grosser, dunkelrother Calvill, dauerhaft in rauhen Lagen. C.

Jakob Lebel, 304. Wtr., sehr grosser, schöner und guter Rambour; Baum sehr kräftig, tragbar. H. C.

Kaiser Alexander, 208. Oct., Nov., sehr grosser, schöner und guter Rambour. B. bald- u. reichtragend, liebt etwas trockenen Stand und Schutz. H. hH. P. Sp. C.

Kant-A., Danziger, 60. (Calvillart. Wtr.-Rosenapfel), Herbst, Wtr., gr. dunkelr. T.- u. Wirthsch.-A., vorzügl. H. hH. P. Sp.

Kaupanger, 132. Wtr., aus Norwegen stammende vortreffl. sehr schöne Rothe Rein. B. s. kräftig wachsend, tragbar. T. C.

Kienles-Apfel, 43. (Wttbg.) Aug., Sept., kleiner vorz Wein-A., der Baum sehr gross und äusserst fruchtbar. H. hH. P.

Königin Luisen-Apfel, 173. Herbst, s. schön. u. recht guter Tafel- u. Wirtschaftsapfel. B. schönw. u. reichtr. H. hH.

Königs-Apfel, Mecklenburger, 189. Wtr., grosser, schöner und edler Calvill; Baum dauerhaft und sehr fruchtbar. C.

Köstlicher von Kew, 365. Wtr., kl. oft mittelgr. schöner, fein säuerl. Dessertapfel; B. von gedrung. Wuchs, reichtr. P. C.

Köstlichster, 109. Hbst., Wtr., s. schöner u. delik. Rosenapfel, mit schmelzendem Fleisch; für sehr gute Lagen H. hH. Sp. C.

Kurzstiel, Grauer, 139. Wtr., allgemein geschätzter Tafel- u. Weinapfel; B. sehr dauerhaft und reichtragend. H. hH.

„ **Königlicher**, 147. Wtr.—Sommer, edle, schöne, plattrunde Gold-Reinette. B. sehr tragbar, spätblühend. H. hH. P. Sp. C. T.

Langstiel, Kleiner, 186. Hbst., Wtr., kleiner, sehr schöner u. guter Tafel- und Weinapfel; Baum pyramidal, trägt reichlich. H. hH. P. Sp. C.

Leckerbissen, 371. Dezbr., Jan., äusserst schöner und guter kleiner Tafelapfel; Baum früh und reichtragend. C.

Loskrieger (Champagner-Rein.), 78. Dez.—Juli, schöner platt-runder guter Gulderling; Baum sehr fruchtbar. H. hH. P. Sp.

Luiken-Apfel, 160. Hbst., Wtr., schöne, lebhaft gestreifte Frucht, gut zum Essen, ausgezeichnet zum Most; reichtragend. H. hH.

Margarethen-Apfel, Früher, 348. Anfang August, s. guter früher Tafelapfel. Baum ungemein volltragend. C.

Matappel, Brauner, 167. Wtr.—Sommer, trübroth. fast schwarzer Streifl. von angen. säuerl. Geschm., vorz. zu Obstwein, reichtr. H.

Morgenduftapfel, 275. Wtr., sehr schöner, grosser, guter Tafel- und Wirthschafsapfel; Baum sehr volltragend. hH. P. C. T.

Nonpareil, Braddicks, 270. Wtr., mittelgr., flachr., s. schöne edle Einf. R. v. delik. Geschm. B. v. gedrung. Wuchs, s. fruchtb. C.

„ **Früher**, 25. Herbst, Wtr., s. gute kleine einfarb. Rein. Baum schönwüchsig und tragbar, gibt schöne Pyramiden. P. Sp. C.

Parmäne, Claygate, 280. Dec.—März, sehr gute und schöne Gold-Reinette; Baum sehr tragbar. T. C.

„ **Chester-**, 279. Herbst, sehr schöner und guter Apfel für Tafel und Most; fruchtbar.

„ **Herefordshire**, 83. Wtr., vortreffliche Gold-Reinette. Baum sehr tragbar und gar nicht empfindlich. H. P. C.

„ **Scharlachrothe**, 5. Herbst, schöner, mittelgrosser, reichtragender Tafel- und Marktapfel. P. Sp. C

„ **Sommer-**, 215. (Birn-Reinette), August, Sept., vorzügl. mürbfleischiger Sommerapfel; Baum nicht empfindlich.

„ **Winter Gold-**, 154. Hbst., Wtr., herrl. Frucht, bald und reichl. tragend, Tafel- u. Marktobst 1. R. H. hH. P. Sp. C.

Pepping, Deutscher Gold-, 38. Wtr., kleiner äusserst schätzbar. Tafelapfel; der Baum sehr schönwachsend u. trагb. P. Sp. C. T.

„ **Downton**, 300. Wtr., kl. sehr hübscher u. delik. Goldpepping. Baum von sehr mässigem Wuchs und äusserst fruchtb. P. C.

„ **Hörlins**, 80. Wtr., kl., sehr edler Tafel- und Weinapfel. Der Baum bildet schöne Pyramiden und trägt gerne. hH. P. Sp.

„ **Marmorirter Sommer-**, 101. Sept., Oct., mittelgr. schöner, dunkelr. guter Apfel. B. starkw., s. fruchtb. u. dauerh. P. Sp.

„ **Oelkofer**, 462. Wtr., kleiner delikater Winterapfel. Baum sehr dauerhaft und sehr tragbar, gut zu Obstwein. P. C.

„ **Parkers**, 142. Wtr., sehr gute und haltbare Graue Reinette. B. reichlich tragend, dauerhaft, s. gut zu Most. H. P.

Pepping, Ribston-, 157. Wtr., vortreffl. gr. u. schöne Gold-Rtte., etwas frühblühend, aber schönw. und tragbar. hH. P. C.

Pigeon, Neuer englischer, 380. Wtr., wunderschöner, grosser dunkel violettrother Taubenapfel; Baum gertragend. C.

Pojnickapfel, 298. Wtr.—Sommer, aus Siebenbürgen, s. grosse, schöne und sehr gute Rambour-Reinette. Baum von sehr starkem Wuchs und sehr tragbar. H. hH. P. Sp. C.

Pomeranzenapfel, Breitacher, 179. Wtr., sehr guter, haltbarer Borsdorf-ähnlicher Tafel- und Mostapfel. H.

Postoph, Winter-, 28. Dez.—Mai, gr. trübr. guter A. für Tafel u. Oekonomie. B. s. dauerhaft und tragbar. H. hH. P. Sp.

Prinzenapfel, 299. Hbst., gr. schöner, walzenf. gut. Schlott.-A., B. starkw., dauerhaft, spätblühend und tragbar. hH. P.

Rabau, Sommer-, 168. Sept., Oct., sch. gestr. g. T.-u. Wthsch.-A. Baum flachkronig, sehr bald und fast jährlich tragbar. hH.

Rambour, Rother Winter-, 96. Sehr grosser, dunkelrother, guter Winterapfel für Tafel und Haushalt. C.

Reinette, Ananas-, 303. Wtr., vortrefflicher schöner Dezbr.-Apfel. Der B. wächst s. gedr., trägt bald u. reich, will guten Boden. P. C.

„ **Baumanns**, 350. Wtr.—Som., gr., s. schöner del. Winterapfel, schätzbar für den Obstmarkt. Baum sehr fruchtbar. H. C.

„ **von Breda**, 99. Wtr., eine der besten Einfarbigen Reinetten. Der Baum kräftig, gesund, tragbar. H. hH. P. Sp. C.

„ **Bretagner**, 156. Nov.—März, sehr schöne und delikate, ungemein fruchtbare rothe Reinette. H. C.

„ **Burchardts**, 318. Wtr., schön gezeichneter, ziemlich grosser delikater Winterapfel; Baum sehr fruchtbar. H. T. C.

„ **von Canada** (Par. Ramb.-Rein.), 82. Wtr.—Mai, einer der. schätzba. Tafel- und Wirthschafts-A. B. s. tragb. H. hH. Sp. C

„ **von Canada, Graue**, 77. Sehr schöne und gute Graue Reinette für Tafel und Oekonomie; s. tragbar. H. hH. T. C.

„ **Carmeliter**, 121. Wtr., vorzügl. edler Tafelapfel, auch zu Most s. gut; B. von mässigem Wuchs, s. tragb. H. hH. T. C.

„ **von Damason**, 143. Wtr., grosser, guter und sehr schöner Lederapfel. Baum rundkronig, sehr fruchthar. H. hH.

„ **Edel-**, 92. Wtr., s. delik. u. guttragender Tafelapfel. Der B. verlangt gute Lage und kräftigen Boden. H. hH. P. C. T.

„ **Englische Spital-**, 141. Wtr., vorz. s. edl. Tafelapfel, auch zu Obstwein vortr.; B. mittelgr., reichtragend. H. hH. P. Sp. C.

„ **Gäsdonker**, 91. Wtr.—Mai, kleiner, s. delik. Dessert- u. Most-Apfel; starkwüchsig und äusserst tragbar. H. hH. P.

„ **Gehrings-**, 119. Wtr., grosse, schöne edle Rambour-Rtte. Baum fruchtbar, gesund u. dauerhaft. H. hH.

„ **Glanz-**, 86. Wtr.—Mai, sehr schöner, kleiner u. recht guter Taf.- u. Wirthsch.-Apfel; B. spätblühend, s. tragb. H. hH. P.

„ **Goldgelbe Sommer-**, 66. Sept., Oct., mittelgrosser, zieml. guter Tafel- und sehr guter Mostapfel, spätblühend, für rauhe Lagen sehr geeignet. hH. P. Sp.

Reinette, Gold-, von Blenheim, 277. Wtr., s. gr. prachtv. u. delik. A. B. s. kräft. wachs., trägt bald u. reich. H. hH. C.

„ **Graue französische**, 144. Wtr., s. grosser u. allgemein geschätz. T.-u. Wein-A. B. dauerh., s. tragb., f. rauhe Lagen. H. C.

„ **Graue Herbst-**, 18. Nov., Dez., s. schätzb., auch für rauhe Lagen zu empfehlende, s. fruchtb. Graue Rein. H. hH. Sp.

„ **Grosse Casseler-**, 149. Hält 1 Jahr, gr. schöne Gold-Rein. B. ungemein fruchtb., ausgez. Mostapfel. H. hH. P. Sp.

„ **Grüne**, (Nonpareil), 95. Wtr., s. delikate, mittelgr. Frucht. B. v. mässig. Wuchs, s. tragb., auch zu Obstw. H. hH. P. Sp. C.

„ **Harberts**, 401. Wtr., s. gr., schöne edle Gold-Rein. B. v. sehr kräft. Wuchs, dauerhaft u. sehr tragbar. H. hH. P. C.

„ **Hoya'sche Gold-**, 41. Wtr., kleiner, s. schöner, rothgestr. edler Tafelapfel; Baum gesund und fruchtbar. H. hH. P.

„ **Kräuter-**, 126. Wtr., sehr edle mittelgr., etwas düster aussehende Rothe Rein. Hochgehender Wuchs, tragb. H. hH. P.

„ **Landsberger**, 26. Wtr., mittelgr., schöner u. guter Tafel- u. Wirtschaftsapfel. B. sehr schönw., äusserst fruchtbar. C.

„ **Luxemburger**, 227. Wtr.—Sommer, gr., schöne, gute, gelbgrüne Rambour-Rein. B. s. dauerhaft u. tragb. H. hH. P. Sp.

„ **van Mons'**, 148. Winter, köstlicher Dessertapfel. Der Baum verlangt guten, warmen Stand. C.

„ **Muscat**-, 113. Wtr., ausgez. guter, mittelgr. Tafel- u. Wein-A.; B. s. tragb., wird nicht gr., bes. in mildem Lehmb. hH. P. Sp.

„ **von Orleans**, 152. Wtr., ausgez. edle u. schöne Gold-Rein. B. mittelgr., trägt reich, will guten Stand. H. P. Sp. T. C.

„ **Osnabrücker**, 486. Wtr., gr., schöne u. gute gestr. Graue Rein. B. s. dauerh. u. reichtr., breitkronig. hH. Sp.

„ **Pfingst-**, 410. Wtr.—Sommer, gute, haltbare Dessertfrucht, Baum von schönem Wuchs, sehr fruchtbar. C.

„ **Röthliche**, 124. Wtr., delikater grosser Apfel; Baum sehr starkwüchsig, fruchtb., in der Jugend etwas empfindlich. C.

„ **Schmidbergers**, 346. Wtr., lachend schöne, gute Frucht für Tafel und Most; Baum sehr tragbar. C.

„ **Siegende**, 44. Wtr., sehr schöne, der Orleans-Reinette ähnl., vortreffliche Gold-Reinette. C.

„ **von Sorgvliet**, 94. Wtr., sehr gr., grüne gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht; B. sehr gross, sehr tragbar. H. hH.

„ **Weidners Gold-**, 150. Schöne, aus der Orleans entstandene Frucht; B. schönwüchsig und tragbar. H. hH. P. Sp. C.

„ **Weisse Wachs-**, 65. Hrbst., mittelgrosser, guter Tafel- und Weinapfel; B. spätblühend, dauerhaft und tragbar. hH. P.

„ **Woltmanns**, 87. Hrbst., Wtr., schön geformter, gr. s. edler Tafel- und Weinapfel; B. s. dauerh. u. tragb. H. hH. P.

Richard, Gelber, 88. Hbst., Wtr., gr., s. edler gewürz. Tafelapfel, bes. f. den Norden s. geeignet; Wuchs mäss., tragb. H. hH. P. C. T.

Römer-A., Gestreifter, 29. (Pomm. Krummstiel), Wtr., Somm. Guter, mittelgr., s. dauerhafter Wirtschaftsapfel. H. hH.

Rosen-A., Schillers, 7. Sept., Okt., gross, schön und gut; B. starkwüchsig und fruchtbar, neue Sorte. H. hH. P. Sp.

„ **Virginischer**, 118. Aug., einer der frühesten u. besten S.-A., B. v. s. kräft. Wuchs u. starker Belaubung. H. hH. P. Sp.

Rosmarin, Weisser, 52. Bekannter edler Tafelapfel, gewöhnl. Tyrolerapfel genannt, für warme Lagen. C.

Sary Alma, 248. Herbst, prachtvoll gefärbter, sehr guter Taubenapfel; sehr fruchtbar.

Schöner von Havre, 412. Herbst, s. schöner dunkelblutrother guter Tafel- und Marktapfel. Baum sehr tragbar. C.

Sondersgleichen, Langtons, 105. Sept. Oct., gr., schöne, ang. säuerl. Rothe Rein. B. sehr tragb., f. rauhe Lag. H. hH. P. C. Sp.

Stettiner, Gelber Herbst-, 403. Nov., Dec., schöner, gold-gelber, vorzügl. früher Winterapfel. B. s. fruchtbar. P. Sp.

Taffet-A., Spätblühender, 198. Hbst., B. s. starkw., spätbl. kl. A. 2. R., vorz. nur für wirthsch. Zwecke; s. tragb. H. hH.

„ **Weisser Winter-**, 295. Hbst., Wtr., kl., schöner, ang. säuerl. Tafel- u. Mostapfel; B. schönw., dauerh. u. s. tragb. H.

Tauben-A., Rother Winter-, 201. Vorz. feiner Winterapfel für die Tafel; B. nicht gross, sehr volltragend. P. Sp.

Tiefputzer, Rother, 130. Wtr., hält 1 Jahr, s. guter mittelgr. Tafel- u. Weinapfel; B. dauerh., spätblühend, reichtr. H. hH.

Usterapfel, 435. Herbst, Wtr., vortreffl. Süssapfel, besonders zum Dörren; äusserst tragbarer Baum. H.

Wellington, 259. Wtr.—Juli, s. schöner u. gegen d. Som. hin recht g. T.-A., vorz. z. Obstw., B. starkw. u.s.tragb. H. hH. P. Sp.

2. Birnen.

Tafelbirnen.

Neue und wenig bekannte Sorten.

Von diesen werden 1jähr. Veredlungen auf Wildling (1j. V.) und solche auf Quitte (C.), soweit nicht besondere Preise festgestellt sind, zu 42 kr. = 12 sgr., Topf- oder Zwergbäume (T.) zu 48 kr. und 2j. Pyr. (P.) zu 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. abgegeben.

Adolph Fouquet, 404. Oct., Nov., mittelgr., ovale, s. delikate Tafelb.; B. kräftig, schöne Pyramiden bildend. P. 1j. V. C.

Alexandrine Mas (M. Mas). Ganz neue von Präsident Mas erzogene sehr späte Winterbirn; Frucht gelb, mittelgr., birnförmig, von sehr feinem gewürzten Geschmack; Fleisch ganz schmelzend, sehr saftreich, ausgezeichnet. (Abbild. Le Verger 1. Band pag. 51), 1j. V. 1 fl. 45 kr.

Andenken an den Congress, 118. (Souvenir du Congress Morel 1867.) Illustr. Monatsh. 1868. S. 66. Illustr. Gartenztg. 1868. Aprilheft. Ganz neue, von Morel in Lyon erzogene u. 1867 in den Handel gebrachte ausgezeichnete Sorte. Der

B. wächst sehr kräftig und hat einen sehr schönen pyramidalen Wuchs. Die s. grosse Frucht ist auf der Sonnenseite schön carminroth auf gelber Grundfarbe. Das Fleisch ist weiss, safr., halbschmelzend, fein parfümiert, ähnlich einer William, mit der sie in Form, Grösse und Geschmack etwas Aehnlichkeit hat. Sie reift Aug.—Sept und hält sich 5—6 Wochen. Diese neue Frucht, eine der schönsten und grössten Birnen, erhielt auf der internationalen Ausstellung zu Paris den 1. Preis, 1j. Veredlung 1 fl., 2j. Pyramiden 1 fl. 45 kr., Edelreiser das Stück 24 kr. = 7 sgr.

Bergamotte, Huyses, 338. Sämling von der Marie Louise, mittelgross, Fleisch vollkommen schmelzend von 1. Qualität. B. sehr dauerhaft, starkwachsend. P. 1 fl. 10 kr., 1j. V. 56 kr.

„ **von Jodoigne**, 259. Kleine, sehr gute Winterbirn; Baum äusserst fruchtbar. P. C.

Brandywine, Schöne mittelgrosse stumpf-birnförmige Sommer-Birn; schön orange-gelb, etwas berostet; Fleisch sehr fein, ganz schmelzend, sehr aromatisch, reift Ende Juli, Anfang August. P. C.

Broncé d'Enghien, (de Jonghe), 102. Mittelgr. bis grosse ganz schmelz., s. zu empf. Febr.-B. B. mittelst. wachs., frucht. C.

Butterbirn, de Jonghe's, Beurre de J., (Gambier), 1. mittgr. dickbauchige, ganz schmelzende edle Dezemberbirn. B. starkwachsend, sehr fruchtbar. 1j. V. P.

„ **Van Geerts**, 37. Gr. bis s. grosse schön geform. Oct.—Novbr.-B. von delikatem, ganz schmeizendem, sehr saftreichem Fleische. Baum kräftig und sehr fruchtbar. C. P.

„ **von Ghelin**, 147. Baum kräftig, sehr edle, grosse Novbr.-bis Dezemberbirn. C.

„ **Hardenponts, gestreifte**. Wtr., gleicht in Form, Güte und Reifzeit ganz der gewöhnl. Hardenponts B.-B., zeichnet sich jedoch durch ihre schönen bandartigen gelben Streifen aus. P.

„ **von Naghin**, (Beurré de Naghin). 84. April, eine der vorzüglichsten Winterbirnen. 1j. V. 56 kr.

„ **Payens** (Bré Payen, Boisb.), 357. Sept., fast mittelgr., längl. sehr vorzügl. Tafelb.; B. s. kräftig und sehr tragbar. P. C.

„ **von Spaë**, 354. Grosse u. s. gr. abgest. kegelförm. s. schöng. Octbr.-B. von sehr feinem, safr., angen. parfüm. Geschmack. B. starkw., dauerh. u. s. frucht. H. 1 fl. 12 kr., P. 1 fl. 10 kr., C. 42 kr.

Charles Frederiks, Mittelgrosse Octoberbirn von ausgezeichneter Güte; Baum sehr fruchtbar. P. C.

Charli Basiner, de Jonghe; 345. Mittelgrosse, s. gute October-B.; Baum von sehr kräftigem Wuchse. P. 1j. V. C.

Clapp's Favorite, 303. Grosse, s. schöne, ausserord. frucht. und starkw. Augustb.; vortreffl. Frucht. H. 1 fl. 12 kr. C. 42 kr

Colmar de Jonghe's, 346. S. kräftiger, schöner Baum; grosse weinigsüsse, gewürzte September—Octoberbirn. 1j. V.

Comtesse Clara Frijs, ganz neue und vorzügliche Winter-tafelbirn. 1j. V. 1 fl. 45.

Eugen Maisin (Gregoire), 377. Ganz neue, mittelgr., rostf. Winterbirn von ausgez. Güte und Fruchtbarkeit. C.

Feigenbirn, Grosse, La grosse Figue, (de Jonghe); 183. Grosse, längliche, ausserordentl. fruchtb. Dezember—Januarbirn von sehr edlem Geschmack; Baum sehr kräftig. P. C.

Flaschenbirn, Boisbunel's, 261. Calebasse Boisbunel (Boisbunel 1866); Ganz neue, längl., mittelgr., schöne u. ausgez. gute Febr. bis Märzb. Baum s. starktr. u. s. fruchtb. C.

Frühbirn von Jodoigne, Precose de Jodoigne (Gregoire); 464. Sehr frühe, schon Anfangs Juli reifende, kaum mittelgrosse Sommerbirn. Frucht I. Qualität. P. C.

Gerardine, la (Gregoire); 353. Mittelgrosse, sehr gute, safr. November—Decemberb. Baum mittelst. s. fruchtb. P. C.

Graf Moltke, sehr schöne neue aus Dänemark stammende sehr gute Winterbirn von ansehnlicher Grösse. Schale zimmtgelb mit feinem Rost überdeckt, Form unregelmässig, doch meist schön gebaut, auf der Frucht zeigen sich scharfe Erhabenheiten, die eher den Rippen eines Apfels als den gewöhnlichen Erhabenheiten einer Birn gleichen. 1j. V. 1 fl. 10 kr.

Herzog von Morny, Duc de Morny, (Boisbunel 1868); 434. Neue, grosse, in Form und Farbe der Hardempont ähnliche Winterfr., Fleisch s. f., halbschm., von erhab. etwas zusammenziehendem Geschm.; Baum kräft. u. fruchtb. 1j. V. C. 1 fl. 10 kr.

Huyshe's Victoria, 333. Nov., Dez., ausgezeichnete aus England eingeführte Tafelbirn. 1j. V. 56 kr.

Jean Baptiste de Diste, 492. S. edle, grosse, späte Wtr.-B., März—April; Baum fruchtb. und dauerh. P. Sp. C.

Incomparable de Beauraings, 391. Vortreffliche von Beauraings; Novbr., sehr grosse, saftige, feinschmelzende Tafelbirn; Baum kräftig, sehr fruchtbar. 1j. V.

Julius Blaise, 291. Oct., Nov., gute, mittelgr. Tafelb. C.

Köstliche v. Gramont, (Delicieuse de Gramont). Ganz neue sehr gerühmte Herbstfrucht. In Form, Grösse und Färbung ähnlich der Hardenponts Leckerbissen. Reift schon Ende August, Anfang Sept und soll eine der besten Birnen in dieser Jahreszeit sein. Baum kräftig. P. 1 fl. 45 kr. C. 56 kr.

Madame Favre, (Perrier); 476. Grosse, rundkreiself. ausgezeichn. edle Frucht; Aug., Sept., B. s. starkw. u. s. fruchtb. P. C.

„**Treyve**, 309. Sept., grosse, gelbgrüne, rundliche Tafelbirn von sehr delikatem Geschmack, sehr tragbar. P. Sp. C.

Maibirn, de Jonghe's, (Besi de Mai); 52. Mai, grosse edle, sehr späte Wtr.-B., nur für warme Lagen geeignet. P. C.

Marie Guise, 320. März, April, vorzügl., s. grosse Winterbirn, Baum sehr schön wachsend und fruchtbar. H. 1 fl. 12 kr. P. C.

Marschall Vaillant, (Boisbunel 1866); 493. Grosse u. s. gr., der Beurré Diel in Form, ähnl. Frucht; Fleisch fein, schmelz., gezuck., von erhabenem Geschmack; Reifzeit Januar—März. Baum sehr kräftig wachsend und fruchtbar. 1j. V. C. à 1 fl. 10 kr.

Präresident Debouteville, 437. Jan. u. Febr., bergamottförm. schmelz., süß-muskirte Winterb.; Baum kräftig, s. fruchtb. C.

Präresident Mas, (Boisb.) 324. Grosse oder sehr grosse Birn, ähnl. d. Bachelier, von I. Rang; Dez., Jan., der Baum ist zieml. kräftig u. fruchtb. 1j. V. 1 fl. 30 kr.

Prinz Napoleon, (Boisbunel) 481. Mittelgr. u. gr. abgestumpft-kreiself., im März—April reif. Frucht, v. ganz ausserord. Güte. Fleisch f., schm., safir., v. erhab. Geschmack. Baum kräftig u. fruchtb., bildet v. Natur s. sch. Pyram. P. 1 fl. 30., C. 56 kr.

Professor Henneau, (Gregoire) 264. Grosse länglich-ovale, rothbackige, ausgez. gute Nov.—Deceb. Baum s. fruchtb. P.

Professor Hortolès, (Morel). Ganz neue im Herbst 1869 von Professor Morel in Handel gegebene Sorte von ganz ausserordentlicher Güte. Der Erzieher gab uns unter Beisendung einiger sehr schöner Früchte dieser Sorte folgende Notiz. „Die Birne Professor Hortolès reift gewöhnlich Ende Septbr. und hält bis Anf. October, ist mittelgross, kreiselförmig, schön gelb mit Rostanflügen, auf der Sonnenseite etwas carminroth punktirt und verwaschen; Fleisch sehr fein, ganz schmelzend von angenehmem süßweinigen Geschmack. Der Baum wächst sehr kräftig und ist sehr fruchtbar, er gedeiht auf Quitte ebenso gut als auf Wildling.“ Originalpflanzen vom Erzieher Pyr. 2 fl. 30, C. 1 fl. 45, 1 Edelreis 42 kr.

Schöne von Fiquier, (Belle de Fiquier) 295. Gute bis sehr gute December—Januarbirn. 1j. V. C.

Schwesternbirn, Gregoire's, (Soeur Gregoire) 286. Grosse rauhschalige, kreiselförmige, sehr empfehlenswerthe Frucht, von ganz schmelzendem, weinig gezuckertem, erhabenem Geschm., Baum starkw. u. fruchtb. Reife Dec.—Jan. P. C.

Späte von Toulouse, (Duchesse d'hiver) 500. Febr.—Mai, sehr grosse, einer Duchesse d'Angoulême ähnliche, späte Winter-tafelbirn, gut; Baum sehr fruchtbar und starkwüchsig; für warme Lagen. P. Sp. C.

Siebenbürgerin, La Transsylvanienne, (Gregoire); 486. Grosse, sehr schöne Septb., allererst. Rangs. B. kräft. u. s. fruchtb. P. C.

Tyson, Aug., Längl., mittelgr., etwas gefärbte Sommerbirn, allerersten Rangs; Fleisch sehr fein, ganz schmelzend, sehr saftreich u. parfüm. B. kräft., bildet schöne Pyr. P. 1 fl. 30 kr., C. 56 kr.

Aeltere oder bekanntere Sorten.

H. bezeichnet Hochstämme à 56 kr. = 16 Ngr., **hH.** Halbhochstämme à 48 kr., **P.** Pyramiden à 35 kr. — 1 fl. 24 kr., **T.** 2j. Zwergb. ober Topfb. à 48 kr., **Sp.** Spalierb. à 35 kr. bis 1 fl. 45 kr., **1j. V.** einjährige Veredlungen auf Wildling à 24 kr., **C.** solche auf Quitte zu Cordons à 24 kr.

Adele von St. Denis. Mittelgrosse, längliche, sehr gute.

Alexandrine Douillard, 413. Zieml. gr. schöne, birnf. Nov.-B., s. g. u. eine Zierde f. d. Tafel; d. B. ist s. fruchtb. P.

Amandine von Rouen, (Boisb.); 454. Oct., mittelgr., länglich bauchige Tafelb. 1. Ranges; B. mäss. wachs., s. tragb. P. Sp.

Apothekerbirn, Scmmer-, 132. Grosse und sehr gute, wenn auch nur halbschmelzende Septemberbirn. H.

Argenson, Muskirte, (Passe Colmar musquée); 86. S. edle, stark mittelgr. Decemberb., Baum kräftig u. tragbar. P. Sp.

Bergamotte, Esperens, 461. Mittelgr., rundl., grüngelbe, grau punkt., vorzügliche Frühjahrsb.; schönw. s. tragb. H. P. Sp. C.

Berriays Birn (Poire le Berriays) 304. Sehr schöne vortreffliche und reichtragende Septbrbirn., erster Qualität. P.

Birn von Tongre, (de Tongre); 485. Grosse, oft sehr grosse, dunkelarminr., gelbgerost., delik. Oktb., B. s. frucht. P. Sp. C.

Butterbirn, Albrets, (Beurré d'Albret); 410. Schöne längliche, ziemlich grosse, berostete, sehr delikate Octoberbirn; der Baum ist bald und reichlich tragbar. P.

„ **Amanlis'**, 282. Gr. graugrüne, etwas berost. Sept.-B. v. gut gewürzh. Geschmack. Baum stark u. s. frucht. H. P. Sp. C.

„ **Bacheliers**, 361. S. grosse, dickb. Nov.—Dezemberbirn von ausgez. Güte; Baum sehr fruchtbar. P. Sp. C.

„ **Blumenbachs** (Soldat Laboureur); 217. Ziemlich gr., längl., gelbe, stark. rost. punkt., s. edle Dezemberb. H. P. Sp. C.

„ **Broncirte**, 355. Nov., Decbr., mittelgrosse, eiförmige, sehr edle Tafelbirn; Baum sehr tragbar. H. P.

„ **Capiaumonts Herbst-**, 63. Vortreffl., gewürzh., st. mittelgr., gelb rostige Herbstbirn. H. P. Sp. C.

„ **Colomas Herbst-**, 64. Sehr delikate, gr. längl. Herbstbirn; Baum schöne Pyramiden bildend, sehr frucht. H. P. Sp. C.

„ **Dentlers**, 36. Schöne mittelgr. runde Sommerb. s. tragb. C.

„ **Diels**, 74. Sehr grosse, hellgr., stark punktirte, delik. Wtrb.; der Baum dauerhaft und reichtragend. H. P. Sp. C.

„ **Englische Sommer-**, 22 Sept., zieml. gr., längl., grüne, rost. punkt., delik., späte Sommerb.; s. tragb. H. P. Sp. C.

„ **Esperens**, weinige, (Vineuse d'Espéren), 184. Oct., mittelgr., längl., röthl.-gelbe, sehr delikate Butterbirn. P. Sp. C.

„ **Februar-**, (Bré de Fevrier, Boisb.); 146. Febr., März, sehr gute, spätreifende Wintertafelbirn. C.

„ **Gellerts**, (= Hardys Butterbirn); 168. Grosse, vortreffliche Herbsttafelbirn; s. zu empfehl. H. P. Sp. (siehe auch Hardys B.)

„ **Giffards**, 383. Mittelgr., längl. s. schöne, frühe Augustbirn von recht gutem Geschmack und sehr fruchtbar. H. P. Sp. C.

„ **Graue Herbst-**, 61. Bekannte vortreffliche Herbstbirn; der Baum mittelstarkwüchsig, sehr tragbar. H. P. Sp. C.

„ **Grumkower**, 73. Sehr grosse, beulige, grüne, schmelzende Hbstb.; der Baum s. dauerh., starkwüchs. u. reichtrag. P. Sp.

„ **Haffners**, 441. Sehr gute graurostige mittelgr. Novemberbirn, sehr delikat. P. Sp.

„ **Hardenponts Winter-**, 43. Vortreffliche, grosse Winterb.; sehr tragbarer und kräftiger Baum. H. P. Sp. T. C.

Butterbirn, Hardys, 168. Oct., gr., längl., braunrost., s. g. Tafelb.; der Baum sehr starkwachsend, bald und reichtrag. H. P. Sp.

„ **Hochfeine**. 376. Ziemlich grosse, rund-eif., delikate Octoberbir. der Baum volltragend und ziemlich fruchtbar. P. Sp. C.

„ **Holzfarbige**, (Fondante de bois); 392. Grosse, schöne, dick-eiförm., s. delik. Octoberbir.; sehr ergiebig. H. P. Sp. T. C.

„ **Lederbogens**, 247. Sept., Oct., neue, s. schöne, rundeif., vortreffl. Tafelbirn; Baum s. tragb. und schönwüchsig, P. Sp. C.

„ **Liegels Winter-**, 161. Mittelgr., rundl., Herbst-Wtrb., s. gut; Baum schönwüchsig und reichtragend. H. P. Sp. C. T.

„ **Luizet's**, 15. Ziempl. grosse, längl. Nov.—Dezemberbirn von sehr gutem Geschmack; Baum sehr fruchtbar. P.

„ **Napoleons**, 69. Aeusserst saftreiche, delikate, grosse, hell-grüne Herbstb.; der B. schöne Pyram. bildend. H. P. Sp. C.

„ **Six's**, 381. Grosse, grüne, bauchig birnförm., vortreffl. Nov.-bis Dezemberbirn; der Baum sehr fruchtbar. H. P. Sp.

„ **Weisse Herbst-**, 25. Bekannte, vortreffliche Herbstbirn; Baum s. fruchtb., verlangt feuchten, guten Boden. H. P. Sp. C.

„ **Millets**, 188. Dez., Jan., kl. sehr edle, stumpfkegelf. Wtrb. Baum von mässigem Wuchs, fruchtbar. P. C.

„ **van Mons**, 359. Grosse lange sehr edle Novbrb., bildet sehr schöne Pyram.; sehr tragbar. P.

„ **von Nivelles**, 495. Jan.—Febr., ziempl. grosse, prachtvoll gefärbte, sehr edle Winterbirn, starkw. u. tragb. P.

„ **Sterkmanns**, (Belle alliance); 192. Dez., Jan., sehr schön gefärbte, gr., mittelgute Wtrb.; B. bald und reichtr. P. Sp.

„ **Ulmer**, 97. Delikate, mittelgrosse, eiförmige Octoberbir.; Baum dauerh., sehr volltragend. H. H. P. Sp.

Chaumontel, (Besi Chaumontel); 78. Grosse, schön gef., delikate Wtrb.; der B. verlangt warme Lage u. kräft. Boden. H.

Clairgeau, 472. S. grosse, wundersch. und wohlgef. Nov.-B. von ausgesucht. Güte; d. B. bildet starkes Holz, ist bald und reichlich tragbar. H. P. Sp. C.

Christenbirn, Williams, 244. S. gr., schöne, gelbe, etw. geröth. delik. Sept-B.; B. schöne Pyram. bildend, s. fruchtb. H. P. Sp.

Colmar, Arembergs, 19. Nov. Dez., sehr grosse, schöne und gute Birn; der Baum starkreibend, sehr fruchtbar. H. P. Sp. C.

Commissär Delmotte, 60. Nov., Dez., grosse, schöne und sehr gute Frucht; Baum kräftig und fruchtbar. H. H. P.

Dechantsbirn, Goubaults, 487. Plattrunde, grüne, sehr haltbare März-, Aprilbirn für die Tafel, trägt gerne. P. Sp. C.

„ **Juli-**, 270. Kleine, schön gefärbte, s. gute, frühe Sommerbir.; Baum schwachwüchsig, sehr fruchtbar. H. P. C.

„ **Rothgraue** (Gansells Berg.); 29. Vorzügl., reich gewürzte Herbstb.; Baum v. mässiger Stärke, dauerh. u. tragb. H. P. Sp.

„ **Vereins-** (Doyenné du Comice); 186. October, November, s. schöne, ziempl. gr., schmelz. Wtrb.; B. trägt mittelm. P. Sp. C.

„ **Winter-** (Pentecôte); 232. Dez.—März, s. gr., rundl., sehr saftvolle Wtrb.; Baum kräftig, volltragend. H. P. Sp. T. C.

Doctor Lenthier, 332. Sehr fruchtbare, edle Octoberbirn, zu den grünen Langbirnen gehörig. P.

Edelcrasanne, (Passe Crasanne); 98. Dezember, März, grosse, plattrunde, sehr edle Bergamotte; Baum schönwüchsig, bald tragbar, sehr schön belaubt. P. Sp. C.

Eier- oder Bestebirn, 109. Bekannte und sehr beliebte, kleine Sommertafelbirn; Baum sehr fruchtbar. H. P.

Erzbischof Hons, 163. Vortreffl., fast mittelgr. Sommer-Rousselet (August); Baum starkwüchsig, sehr fruchtbar. H. P. Sp. C.

Esperine, 432. Ziemlich grosse, wohlgebildete, gelb u. rothe, sehr schöne, gute Octoberbirn, der Baum sehr fruchtbar. P. Sp.

Feigenbirn von Alençon, (Figue d'Alençon); 202. Dez., Jan., s. edle, längl. feigenf., berostete T.-B.; B. kräftig, frucht. P.

Feigenbirn, Holländische, 301. Sehr grosse, lange, recht gute, späte Sommerbirn für Tafel und Küche. P.

Flaschenbirn, Bosc's, 350. S. grosse, lange, gelbrost., vortreffl. Oct.—Novbr. Baum trägt jährl., aber nie recht voll. P. Sp.

Forellenbirn, 72. Mittelgrosse, wunderschöne, delikate, frühe Winterbirn; der Baum sehr dauerh. und volltrag. H. P. Sp.

Fortunée, 312. Rundl., ziemlich gr., rostschal., späte Wtrb. von delik. Geschnack, März—Mai; Baum mässig wachsend, schöne Pyramiden bildend, tragbar. P.

Fulvia, Neue, (Nouvelle Fulvie) 96. Sehr grosse, starkbeulige, s. gute Wtrb., Nov.—Jan.; Wuchs stark aber etwas sperrig; fruchtbar. P. Sp. C.

Gaishirtenbirn, Stuttgarter, 49. Kl., äusserst gewürzreiche Sommerb.; der Baum bildet s. schöne Pyramiden. H. P. Sp.

General Tottleben, 497. Nov., Dez., sehr gr., feine, bauchig-birnförm., schöne Tafelfr.; B. v. mäss. Wuchs. H. P. Sp. C.

Gute Graue, 53. Sehr gewürzh. stark berost., fast mittelgr. Septb.; B. äusserst starkwüchsig und sehr tragbar. P. Sp.

Gute Louise von Avranches, 444. Sehr schöne, zieml. grosse, längl. Octoberb., sehr süß und sehr fruchtbar. H. P. Sp. C.

Gute Louisenbirn, Späte, (Louise bonne de Printemps); 167. Sehr späte, gute, längl. Wtr.-Tafelb.; B. schwachw. P.

Hardenpont, Späte, Apothekerb. v. Rance 162. Grosse, lange, grüne, s. gute Wtr.-Tafelb., Jan.—März; s. tragb. H. P. Sp. C.

Herrenbirn, Esperens, (Oberdiecks Butterb.), 50. Delikate, mittelgr. Sept.—Oct. B. starkw., s. frucht. H. P. Sp. C.

Herzog von Nemours, 245. Oct., Nov., ziemlich grosse, kreiselbirnf., grüne, schmelz. Tafelb.; B. s. kräftig, fruchtbar. H. P.

Herzogin von Angoulême, 279. Oct., Nov., s. grosse grün-gelbe, beul., edle, späte Herbstb.; Baum kräftig wachsend, sehr tragbar, will warmen Stand. H. P. Sp. T. C.

Hofrathsbirn, 110. Oct., Nov., grosse, bauchig birnförmige gute Tafelbirn. Baum sehr kräftig, fruchtbar. H. Sp. C.

Jalousie de Fontenay, 209. E. Sept., zieml. grosse, recht gute frühe Herbstbirn für Tafel; Baum sehr fruchtbar. P. Sp.

Josephine von Mecheln, (Josephine de Malines); 498. Kleine plattfr., grünl. gelbe, etw. berost., ausgez. fruchtba. Wtrb. P. Sp.

Köstliche von Charneu, 153. Vortreffl., grosse und schöne Herbstb. B. mittelgross, etwas empfindlich, s. fruchtbar. P. C.

„ **von Lovenjoul**, 455. Oct., Nov., mittelgrosse, gute, sehr fruchtbare Tafelbirn. P. Sp.

Laura von Glymes, 499. Sehr schöne, gute mittelgrosse Septbrbirn, sehr reichtragend. P. Sp. C.

Leckerbissen von Angers, 385. Mittelgr., etwas beulige, sehr gute Oct. bis Nov.-B. Baum kräftig und sehr fruchtbar. P. Sp. C.

Madame Elisa, 56. Oct., Nov., zieml. grosse, bauchigbirnförm. schmelz. delikate Tafelbirn. B. s. kräftig, fruchtba. P.

Magdalene, Grüne, (Glasbirn), 7. Juli—Aug.; eine der besten Frühbirnen. Baum äusserst tragbar. H. P.

Marie Louise, 231. Oct., längliche, gelbrostige, grosse u. delik. reich gewürzte Frucht. Baum mittelstark, fruchtbar. H. P. Sp.

Meuris, Winter-, (Nec plus Meuris), 253. Nov., mittelgrosse, vorzügliche schöne Tafelbirn. B. mittelstark, fruchtbar. P. Sp.

Mundnetzbirn, Runde, (Milan blanc), 10. Aug. Sept., mittelgr. grüne, geschätzte Sommerb.; bes. für rauhe Lagen. H. P.

Nelis, Winter-, (Colmar-Nelis), 327. Kl. gelbschal., berostete, ausgez. Wtrb. Baum ist bald und reichtragend. P. Sp. C.

Pfirsichbirn, (Poire-Pêche), 203. Aug. Sept., rundl., grüngelbe köstliche Sommerbirn. B. starkw. u. sehr fruchtbar. P. Sp.

Poiteau, Neue, (Nouveau Poiteau), 271. Grosse, gute, längl. Wtrb. B. starkw., schöne Pyram. bildend, baldtr. P. Sp. C.

Regentin, (Argensons Butterb.), 153. Ausgez. schöne und edle Wtrb., Nov.—Jan. B. mittelstark, fruchtbar. H. P. Sp. C.

Rettigbirn, Leipziger, 9. Kleine gelbgrüne, sehr gute Aug.—bis Sept.-B., B. sehr reichtragend. H. P.

Rousselet von Rheims, 114. Kleine dunkelrothe, sehr gute, reich gewürzte Sept.-B. für Tafel und Küche. H.

Senator Mosselman, 220. Febr.—April, mittelgr., rundeliform. gelbrothe, sehr gute späte Winterbirn. P.

St. Germain, 81. Sehr edle, feine, lange, grüne Wtr.-B. Der B. schön pyramidal, fruchtba., will feuchten Boden. H. P. Sp. C.

„ **Gestreifte**, 160. Nov., Dez., sehr schöne, grosse, edle Tafelbirn. Baum etwas empfindlich. C.

Schmalzbirn, Römische, 111. Grosse, schöne Aug.—Sept.-B. für Tafel u. Wirtschaft, sehr tragbar. P.

„ **van Marums**, Mittelgrosse, gelbe, recht gute und sehr tragbare Sept.—Oct.-B. H.

Schöne und Gute, (Deutsche Nationalberg.), 172. Gr., rundl., gelbe Sept.—Oct.-B., gut. B. starkwachs., sehr tragb. H. P.

Schwesternbirn, (de deux soeurs), 329. Grosse, längl., gelbgrüne, gute Octoberbirn. Baum kräftig, fruchtbar. P.

Sommerdorn, Punktirter, 57. Mittelgrosse, gelbgrüne, stark rostig punktirte, vortreffl. Herbstbutter-B. B. s. tragb. P. Sp.

Sparbirn, (Franz Madame), 45. Grosse, lange, delik. August-B. B. sehr starkwachsend u. tragbar, verlangt guten Boden. H. P.

Triumph von Jodoigne, 462. Sehr grosse, bauchig-birnfr., auf der Sonnenseite trübgeröthete Wtr.-B. B. sehr fruchtbar. H. P. Sp.

van Marum, (Calebasse monstre), 51. Ungeheuer grosse, rost-schalige Oct.-B. B. fruchtbar, wächst nur mässig stark. P. C.

Vauquelin, 325. Ziemlich grosse, kreiselförmige, gelbgrüne etwas berostete Winterbirn. Januar—März, gut. P.

Weihnachtsbirn, (Fondante de Noël), 494. Sehr gute mittel-grosse Winterbirn. Baum sehr tragbar, wächst mässig. P.

Wildling von Motte, (Grüne Herbstberg.), 32. Zieml. grosse, rundliche, gute Herbstbirn. B. sehr dauerh. u. tragb. H. P.

Zephirin Gregoire, 215. Jan.—Febr., fast mittelgr., rundl. gute Wtr.-B. B. äusserst fruchtbar. u. nicht empfindl. P. Sp. C.

Wirtschaftsbirnen

blos für die Küche oder zu Obstwein brauchbar.

Angevine, Schöne, 313. Prachtvolle späte Winterbirn von enormer Grösse, Zierfrucht, Kochbirn. P. Sp. C.

Apothekerbirn, Winter-, 136. Sehr grosse, vortreffl., späte Winterkochbirn, hält bis Mai. Baum sehr fruchtbar. H. hH.

Bratbirn, Champagner, (Aechte Bratb.), 140. Kleine, grün-gelbe, s. herbsüsse, späte Herbstbirn, vorzügl. Mostb. H. hH.

„ **Welsche**, 144. Grüne, rundl., frühe Herbst-B., zu Most verwendbar. B. sehr dauerhaft und sehr fruchtbar. H. hH.

„ **Normännische**, (Besi d'Anténaise), 449. S. starkw. ausgez., s. fruchtbar. kl. Most-B. B. vortreffl. zu Strassenpflanzungen. H.

Fellenzerbirn, 322. Wtr.—März, sehr schätzbare Wtr.-, Most-, Schnitz- u. Kochbirn. B. sehr gross u. fruchtbar. H. hH.

Grunbirn, Späte, 422. Oct., gute Most- und Dörrbirn. Baum von sehr schönem, starkem Wuchs und sehr tragbar. H. hH.

Kamper Venus, 149. Herbst, Wtr., sehr geschätzte Kochb., im Kochen roth werdend, von schönem Wuchs u. s. tragb. H. hH.

Karchenbirn, 326. Kleine, sehr dauerhafte rauhe Mostbirn. Baum eichengross, sehr fruchtbar. H.

Katzenkopf, Grosser, 370. Sehr grosse, rundliche, schöne Wtr.-Kochbirn. Baum kräftig und sehr tragbar. H. hH.

Knausbirn, (Weinbirn), 131. Zieml. grosse Sept.-B. zum Dörren und Mosten. Baum äusserst fruchtbar. H. hH.

Kuhfuss, (Westphäl. Glockenbirn.) 222. Vortreffl. Septr.-Kochbirn. Baum sehr gross, volltragend. H. hH.

Langbirn, Gelbe Wadelbirn. Mitte Sept., grosse, lange, vortreffliche Most- und Dörrbirn. H.

Martin, Trockener, 316. Kleine, schöne, gelbrostige Winterkochbirn. Baum äusserst tragbar. H. hH.

Mostbirn, Lempfs, 317. Herbst, kleine, rundliche, sehr gute Mostb., auch zu Birnsaft vortreffl. B. sehr starkw. H. hH.

Mostbirn, Weiller'sche, 154. Oct., kleine grüngraue rundl., sehr herbe Mostbirn, bis jetzt die edelste aller bekannten Mostbirnen, Baum kräftig, sehr dauerhaft, sehr fruchtbar. H. hH.

Ochsenherzbin, 18. Sehr grosse, schöne Winter-Kochbirn. Baum gross, starkwüchsig, sehr fruchtbar. H. hH.

Pastorenbin, 174. Sehr grosse, lange, grüne Nov.—Dec.-B., für die Küche vortreffl., äusserst fruchtbar. H. P.

Paulsbirn, 460. Wtr.—Mai, sehr grosse, schätzbare Kochbirn für den Winter; Baum gross und fruchtbar. H. hH.

Pomeranzenbin vom Zabergäu, 334. Kleine, gelbe, runde, sehr herbe Herbst-Mostbirn, eine der besten Cyderbirnen, äusserst fruchtbar. H. hH.

Rommelter, Grosse, 201. Mittelgrosse, grüne, runde, s. gute Mostbirn. Baum sehr kräftig und ungemein volltragend. H.

Schneiderbin, 126. Sehr schöne, rothbackige, rundl. Sept.-B. zum Kochen, Dörren u. Mosten. B. ausnehm. trагb. H. hH.

Wasserbin, Schweizer-, 175. Ziempl. grosse, fast kugelrunde Mostbirn, Oct. Baum sehr gross und sehr fruchtbar. H.

Wildling von Einsiedel, 143. Kl., s. volltr., rundl. Oct.-B., blos zu Obstmost. B. s. schönkronig u. s. fruchtb. H. hH.

Wildling Haagens, 148. Kl., mittelgr., gelbe Oct.—Nov.-B., ausgez. zum Dörren und zu Most. B. sehr fruchtbar. H.

Winterbin, Schönste, 342. Sehr grosse, prachtvoll colorirte Winterbin zur Tafelzieder. T. C.

Wolfsbin, (Quittenb.), 141. Sehr langst., gelbe, spättr., s. herbe, vorzügl. Mostb. B. sehr dauerhaft und sehr fruchtbar. H. hH.

3. Quitten, Mispeln.

Hochst. 1 fl. 10 kr., Halbhochst. 35 kr., Pyramiden 14 kr.

1. **Quitte von Angers**, H. hH. P.
2. **Metzer Quitte**, P.
3. **Portugiesische Quitte**, H. hH. P.

Mispel, Hochstämme 48 kr., Niederstämme (Z.) 35 kr.

1. **Holländische Mispel**, H. Z. **Gewöhnliche Mispel**, H. Z.

4. Pflaumen und Zwetschen.

Hochst. (H.) à 35—42 kr., Pyramiden und Spaliere 35—52 kr.
1jähr. Veredlungen 21 kr.

Agenerpflaume, 43. S. fruchtb. frühe Zwetsche, ausgez. zum Essen, wie Kochen und Dörren; August, Sept. H. P. Sp. 1j. V.

Angelina Burdett. Neue sehr edle mittelgrosse dunkelblaue Pflaume, sehr gut zu Prunellen, vom allerersten Rang, Ende August. H. 1 fl., P. 42 kr.

Aprikosenartige Pflaume, 55. Mitte Septbr., mittelgrosse, runde, gelbrotliche, vorzügliche Pflaume. P. Sp. 1j. V.

Aprikosenpflaume, Braunauer, 64. Grosse, schöne, gelbrothe Pflaume, sehr starkwüchsig; Mitte Septbr. H. P. Sp.

Cochetspflaume, (Cochet père). Ganz neue, sehr grosse, eirunde gelbe, rothbackigte Pflaume von erster Qualität, sehr gut zu Prunellen. Durch ihre Schönheit s. ausgezeichnet. Mitte August. H. 1 fl., P. 42 kr.

Columbia, 12. Anfangs Sept., sehr grosse, schöne, vorzügliche rothblaue Pflaume. P. 1j. V. Sp.

Decaisnes Pflaume, 9. Sept., grosse, vortreffliche, gelbroth punktirte Pflaume vom I. Rang H. P. 1j. V.

Diaprée, Violette, 30. Mitte August, mittelgrosse, längl., sehr gute Frühzwetsche. H. P. Sp. 1j. V.

Durchsichtige, 20. Mitte August, sehr gute, mittelgrosse, grüne Pflaume. H. 1j. V.

Eierpflaume, Schieblers, Schieblers Luisante, 23. Gr., rothe, länglich eiförmige, sehr gute Pflaume, Sept. P. Sp. 1j. V.

Frühpflaume, River's, 88. Mitte Juli, sehr frühe, gute, ablös. mittelgrosse Pflaume; Baum sehr tragbar. H. P. Sp.

Frühzwetsche, Esslinger, 33. Anfangs August, vortreffliche Frühzwetsche; Baum äusserst fruchtbar. P. 1j. V.

„ **Lucas'**, (Liegel), 11. Sehr fruchtb., grosse und gute, sehr stark beduftete Frühzwetsche, Mitte August. P. Sp. 1j. V.

„ **Schamals**, 15. Sehr gute, ziemlich grosse, reichtragende Sorte; Sp. 1j. V.

„ **Wangenheims**, 21. Mittelgr., ovale, dunkelviolette Zwetsche, starkwüchsig, Anfangs Sept. H. P. Sp. 1j. V.

Goldpflaume, Coës, 51. Mitte September, sehr gute, grosse, gelbe, röthlich gefleckte Pflaume H. P. 1j. V.

„ **Esperens**, 53. Anfangs Sept., sehr schöne, grosse und vorz. Pflaume; Baum sehr fruchtbar H. Sp. 1j. V.

Jefferson, 68. Anfang September, gross, länglichrund, gelbgrün, sehr gut. H. P. 1j. V.

Kaiserpflaume, Rothe, 16. Sehr grosse, ovale, rothblaue Zwetsche II. Rangs, sehr fruchtbar. P. 1j. V.

Kirke, 26. Sehr grosse, fruchtbare, schwarzrothe, s. gute Pflaume. Anfang—Mitte September. H. P. 1j. V.

Königin, Weisse, 22. Anf.—Mitte August. Sehr schöne und delikate Reineclaude; B. äusserst tragbar. P. 1j. V.

Königspflaume, Lucas', (Liegel), 10 Grosse, ovalrunde, blau-rothe, sehr fruchtbare, delikate Frucht, Anf. Sept. Sp. 1j. V.

Lepine, 17. Sehr schöne und delikate, blaue, rundliche Pflaume von ausgezeichn. Güte und Tragbarkeit. P. 1j. V.

Mirabelle, Grosse von Nancy, 14. Sehr schöne, grosse, gelbe Mirabelle für die Tafel und zum Dörren und Einmachen H. P.

„ **Kleine gelbe**, 3. August, klein, rundlich, gelb und roth gefleckt, delikat; ausgezeichnet zum Dörren. H. P.

„ **Rothe**. Kleine gute Frucht; Wuchs buschig. H.

„ **Späte**. 4. September, October, kleine, rundliche, gelbe, sehr gute Frucht. H. P. 1j. V.

Montfortpflaume, 29. E. August, grosse, blauschwarze, rundl., sehr delikate Frucht. H. P. Sp. 1j. V.

Muscatellerpflaume, Späte, 8. Mitte Sept., grosse, länglich-runde, schwarzblaue, delik. Pflaume; s. fruchtbar. H. P. 1j. V.

Pfirsichzwetsche, Frankfurter, 61. Vortreffl., sehr schöne August- und Septbr.-Zwetsche; sehr tragbar. H. P.

Reineclaude von Boddaert, 89. Neue, sehr grosse, runde, ganz vorzügl. Sorte; B. kräft., Anf.—Mitte Sept. H. 1j. V. P.

„ **von Jodoigne**, 32. E. August, grosse, s. tragbare, vortreffl. Frucht, neu. 1j. V.

„ **Gelbe von Lawson**, 24. Ende August, ausgezeichn. schöne und delikate grosse Frucht. 1j. V.

„ **Grosse grüne**, 5. Ende August, Anfang September. Die beste Pfäulmensorte. H. P. Sp. 1j. V.

„ **Bavays**, 38. Ende September; sehr grosse, schöne, gute Frucht; werthvoll zum Einmachen. H. P. 1j. V.

„ **von Quillins**, 6. Ende August, grosse, rundliche, gelbe, gute Frucht. H. P. Sp. 1j. V.

„ **Violette von Brignays**, 40. Fruchtbar, zieml. gross, recht gut, September. H. P. 1j. V.

Washington, 70. Mitte September, sehr gross, rundlich, grünl. gelb, gut. H. 1j. V.

Zwetsche, Döreils neue grosse, 69. M. Sept., gr., schöne und delikate Zwetsche; Baum kräftig, fruchtbar. H. P. Sp. 1j. V.

Zwetsche, Dollaner, 60. Sehr schöne, grosse, edle Varietät der Hauszwetsche, mit der sie gleichzeitig reift. P. Sp. 1j. V.

Zwetsche, Gewöhnliche oder Hauspflaume, 1. Die beste und nutzbarste Sorte. H. hH. P. à 21—24 kr., veredelte, H. 28 kr.

Zwetsche, Hartwiss' gelbe, 57. Sept., s. gute, schöne, hochgelbe grosse Zwetsche; B. ausgezeichnet fruchtbar. Sp. 1j. V.

Zwetsche, Italienische, 7. Mitte Sept., sehr grosse, vorzügl. Sorte. H. hH. P. Sp. 1j. V.

5. Kirschen und Weichseln.

Der Hochstamm (H) 35 kr., Halbhochst. (hH) 28 kr., formirte Pyramiden und Spaliere 35—52 kr. je nach deren Grösse.

Abesse d'Oignies, 8. Ende Juli, ziemlich gross, hellroth, sehr gut. H. hH.

Adler, Schwarzer, 51. Vortreffl. schwarze Herzkirsche, E. Juni. H.

Agathe, Schöne, 91. Sehr späte schwarzrothe Knorpelkirsche, reift Ende August und September; sehr fruchtbar. H. P.

Amarelle, Süsse, 69. Frühe oft rothe Sauerkirsche, von sehr delikatem Geschmack; Baum ungemein tragbar. hH.

Ascher, 37. S. gute, spätblüh. grosse Weichsel; s. fruchtbar. P.

Besnardiére, Weichsel, 38. Neue, sehr edle Frucht, sehr gut zum Einmachen. H. hH.

Brüsseler Braune, Schattenmorelle, 18. Juli, Aug., grosse schöne Weichsel für die Tafel und zum Einmachen. H. P. Sp.

Chatenays Schöne, 36. Ende Juli—Mitte Aug., sehr schöne, grosse und gute Glaskirsche; fruchtbar. H. P.

Hedelfinger Riesenkirsche, 31. Mitte Juli, s. grosse, dunkelrothe, mittelfrühe Knorpelkirsche. H.

Herzkirsche, Fromms, 35. Sehr grosse u. schöne schwarze Herzkirsche; Ende Juni. H.

„ **Frühe bunte**, 4^a. Sehr frühe bunte Süßkirsche für Tafel und Markt. H. hH.

„ **Frühe schwarze**, 4. Anfang Juni, bekannte gute, mittelgrosse Frühkirsche, sehr fruchtbar. H.

Herzogin von Palluau, 57. Sehr gute, ziemlich grosse, hellcarminrothe delikate Frucht. H. P. Sp.

Gobet, Grosser, 34. Sehr schöne und gute Glaskirsche.

Kaiserin Eugenie, 9. Anf. Juli, zieml. gr., dunkelr. Weichsel, süss-säuerlich, sehr edel und sehr fruchtbar. H. P. Sp.

Kesterter Frühkirsche, 39. Eine der frühesten Herzkirschen, am Rhein häufig gebaut. H. 1j. V.

Knorpelkirsche, Frühe Mai. Gute u. s. trагb. Frühkirsche. H.

„ **Grosse schwarze**, 24. Juli, bekannte und sehr gute grosse dauerhafte Süßkirsche. H.

Kronprinz von Hannover, 54. Sehr schöne, grosse, frühe, bunte Herzkirsche. Baum starkwachsend, sehr fruchtbar. hH.

Königin Hortensia, 22. Anfang Juli, vorzügl. grosse, sehr schöne Kirsche. H. hH. P. Sp. 1j. V.

Lauermannskirsche, 16. Juli, s. grosse, ziemlich späte, bunte Knorpelkirsche von ausgezeichneter Güte und Schönheit. H.

Napoleon III. Ganz neue Sauerkirsche, sehr werthvoll. H.

Planchouriweichsel, 65. August, grosse, sehr gute und sehr fruchtbare Weichsel, sehr zu empfehlen. 1j. V.

Rose Charmeux, 14. Juli—Mitte August, gross, dunkelroth, süsssäuerlich, gut. hH. P.

Schöne von Chatenay, 36. Schöne u. s. gute Glaskirsche. H.

„ **von Marienhöhe**, 27. Grosse, schöne, schwarze Herzkirsche; sehr ergiebig und als Marktfrucht zu empfehlen. H.

Sylvia von Palluau, 40. Neue und prachtvolle Frucht. hH.

Wachsknorpelkirsche, Dönnissens, 92. Schöne, goldgelbe Julikirsche für die Tafel; Baum sehr ergiebig. H.

Weichsel, Frühe englische, (Anglaise hative), 2. Sehr fruchtb. süss-säuerlich, sehr gut, Mitte—Ende Juni. H. P. Sp.

„ **Späte englische**, (Anglaise tardive), 66. Fruchtb., gross, purpurfarben, süss-säuerlich, gut, Juli—August. P. Sp.

„ **Ostheimer**, 1. August, vortreffliche, schwarzrothe, grosse Weichsel, für die Tafel und zum Einmachen. Veredelte H. 35 kr., wurzelächte P. 21 kr., 10 St. P. 3 fl. = 1 Thlr. 22 sgr.

„ **Frauendorfer**, 41. Grosse, schöne, delikate, späte Weichsel, vorzüglich zum Einmachen. H.

6. Pfirsiche.

Von den mit * bezeichneten neuen und selteneren Sorten kostet die geformte Palmette mit 1 Etage 1 fl. 30 kr., nicht geformte 1jähr. Veredlungen zu Spalieren passend 1 fl., von den übrigen Sorten 1jähr. Veredlungen zu Spalieren wie zu Pyramiden 35 kr., Palmetten mit 1 Etage 52 kr., mit 2 Etagen 1 fl. 30 kr.—1 fl. 45 kr. Hochstämmige Pfirsich sind von mehreren guten frühereifenden Sorten à 1 fl. = 17½ sgr. zu erhalten. Die Sorten, welche in geformten Palmetten vorrätig sind, sind mit Sp. bezeichnet, sämmtliche Sorten sind als 1jähr. Veredlung abzugeben.

- * **Abt Jodocus.** Anfang Sept., köstliche und sehr schöne Frühpfirsich, eine der schönsten in St. Florian erzogenen Sorten. Sp.
- Admirable.** Ende Sept., grosse, ausgezeichnete schöne, auf der Sonnenseite rothe Frucht, Fleisch sehr gut, weisslich gelb.
- * **Amenta rubra.** Sehr schöne, rothgefüllte chinesische Pfirsich.
- Belle Bausse.** Ende September, sehr grosse, schön geröthete u. sehr fruchtbare edle Sorte.
- Belle de Doué.** Ende August, Anfang September, mittelgrosse, schöne und sehr gute Frucht.
- Belle de Vitry.** Grosse sehr gute Frucht, Anf. September, ziemlich fruchtbar.
- Bellegarde, Galande.** Ende Sept., grosse, sehr schöne schwarzroth gefärbte delikate Frucht; sehr tragbarer Baum.
- Brugnon Elruge.** E. Aug., s. gute, fruchtb. nackte Pfirsich. Sp.
- * „ **Galopin.** Mitte Aug.; sehr grosse, gelb u. roth gefärbte, edle Necktarine. 1j. V. 1 fl. 45. kr.
- * „ **romain.** Römische nackte Pfirsich, ausgez. Frucht.
- „ **Standwick.** Anfang October, mittelgrosse, sehr schöne und delikate glattschalige Pfirsich.
- „ **violett hâtive.** Anfang Sept., sehr fruchtbar, mittelgross, gut.
- Chancelière, (Kanzlerpfirsich).** Grosse, sehr schöne, mittelfrühe edle Pfirsich, fruchtbar.
- * **Clemence Isaure.** Mitte Sept., sehr grosse, auf der Sonnenseite geröthete, ausgezeichnete Frucht.
- Chevreuse hâtive.** Ende August. Mittelgrosse, lieblich geröthete sehr schöne Frucht, gut und fruchtbar.
- „ **tardive, (Bon ouvrier).** Sept., Oct, s. fruchtb., gross, s. gut.
- Double Montagne.** M.—E. Sept., zieml. grosse, schöne, dunkelrothe edle Frucht, sehr gut für unsere Gärten. Sp.
- „ **de Troyes.** Mitte August, frühe, ausgezeichnete gute Frucht, sehr fruchtbar und dauerhaft.
- Early York, Pfirsich.** E. Aug.; A. Sept., sehr schöne frühe mittelgrosse Pfirsich.
- * **Erzherzog Johann.** Delikate Frühpfirsich, eine der besten und fruchtbarsten. Mitte August. Sp.

* **Frühpfirsich, Aikelins**, (Luc.) E. Aug., A. Sept., sehr schöne dunkelrothe mittelgrosse vorzügl. Frühpfirsich. Sp. 1 fl. 45.

* **Galande, Scharlachrothe**, Crimson Galande. Ganz neue, schöne und vortreffliche englische Sorte; Mitte und Ende Aug.; Baum sehr kräftig. 1j. V. 1 fl. 45 kr.

* **General Laudon**, Mitte Sept., schöne, grosse, sehr saftige edle Pfirsich mit dunkelrother Schale.

Grosse Mignonne. Mitte bis Ende Sept., grosse, ausgezeichnet schön gefärbte delikate Pfirsich, sehr fruchtbar. Sp.

„ **hâtive**. Anfang Sept., wie die vorige, nur um 2—3 Wochen früher reifend, ebenfalls sehr fruchtbar.

* **Halespfirsich, Frühe**, Early Hales. Sehr schöne rothe amerik. Pfirsich, neu; Anf. Juli, eine der frühesten Sorten. 1j. V. 1 fl. 45.

Helene Schmidt, (Uhl.). schöne Nectarine (mit glatter Schale) erträgt die Winter ohne Schutz; Aug. Septb. Sp.

Karl Schwarzenberg, (Schmidb.). Anf. Sept., vortreffliche, sehr schöne, ziemlich grosse Frühpfirsich.

Krengelbacher, (Schmidb.). Länglich runde, schöne, dunkelrothe sehr gute Septemberpfirsich, sehr fruchtbar. Sp.

* **Lepère**. M. Septb., neu, ausgez. schöne u. grosse delik. Frucht.

* **Lindley**. Ende Aug., Anf. Sept., sehr grosse, köstliche Pfirsich, sehr fruchtbar.

* **Metelka**. Preisgekrönt, ungar. Nationals., s. schöne, edle Frucht.

Magdalene, Rothe. Anf. Sept., s. schöne, rothe grosse Frucht, eine der besten Pfirsiche, sehr fruchtbar.

Maltheser-Pfirsich. M. Sept., fruchtbar, mittelgross, s. gut. Sp.

Pitmaston Orange. Vortreffliche Frucht, Anfang—Mitte Sept.

Pleureur, Trauerpfirsich. Schöne gute Frühpfirsich mit herabhängenden Aesten; hochstämmig 1 Thlr.

Fourpree hâtive. Anf. Sept., s. fruchtbar, zieml. gross, s. gut.

Prinz Eugen. Sehr fruchtbare, gute Frühpfirsich, Anf. Sept. Sp.

Prinzessin Marie. Mitte—Ende Sept., gross, sehr gut, fruchtbar. Ein Sämling des Hofgärtner Müller in Canstatt. Sp.

Reine de Vergers, Ende Sept., grosse, gute und fruchtbare Sorte, sehr schön dunkelroth gefärbt, nicht empfindlich.

Schmidtberger. Mitte Sept., grosse, rothe, plattrunde, frühe, sehr edle Pfirsich, sehr zu empfehlen.

Teton de Venus. Gr., schöne und gute Pfirsich, Ende Sept.

* **Willermoz**. Anfang September, grosse, edle, sehr schöne Frühpfirsich, sehr fruchtbar. Sp.

7. Aprikosen.

Von den mit * bezeichneten Sorten kostet die 1j. Veredlung (zu Spalieren) 1 fl., von den andern 35 kr., Hochst. kosten 1 fl., Halbhochstämme 42 kr., Palmetten (Sp.) 52 kr., 1 fl. 10 kr., 1 fl. 45 kr., je nach ihrer Stärke.

Ambrosia Aprikose. Sehr gross, plattgedrückt, prachtvoll, eine der grössten Sorten; Juli.

Beaugé. Ziemlich gross, gut, Anfang September.

Breda. Mittelgross, von ananasartigem Geschmack, eine der besten Aprikosen, Anfang—Mitte Juli. Sp.

***Esperens Früh-Aprikose.** Neue, sehr gute Sorte.

Früh-Aprikose, Grosse. S. gute Fr., B. s. frucht., M. Juli.

***Frühe grosse rothbackigte.** Ausgezeichnet, neue, sehr gute Sorte, Anfang Juli.

***Grosse von de Jonghe.** Neue, sehr edle gute Sorte. Sp.

***Gros St. Jean.** Mitte Juli, gross, sehr gut. Sp.

***Grünfleischige Aprikose.** Vortreffl. Sorte aus Ungarn, E. Juli.

Jacques Aprikose. Anfang August, kleine, sehr feine und schmelzende, reich gewürzte Frucht. Hochst. 1 fl. 30 kr.

***Jouy Aprikose (de Jouy).** Grosse, schöne, längliche Frucht, ersten Rangs, Ende Juli.

Luizet. Gross, s. gut, Anf. August, neue, s. empfohl. Sorte.

***Muskat de Vaucluse.** Neue, vorzügl. Muskateller-Aprikose, Anfang August reifend.

de Nancy, (Pfirsich-Aprikose). Grosse, sehr gute Frucht, B. sehr tragbar, eine der besten und schätzbarsten Sorten, Mitte Aug.

Portugiesische Aprikose. Aug., s. süsse, mittelgr. Frucht. Sp.

Royale. Ende Juli, gross, sehr gut.

Tourser Aprikose. Sehr tragbare u. gute Frucht, E. August.

Tyrnauer, Grosse. Neu, sehr zu empfehlén.

***Ungarische Beste.** Zuckersüsse, sehr grosse Frucht, mit grün-gelbl. Fleisch, wird nie mehlig, Ende Juni, vorzügl. Sorte. Sp.

Versailler Aprikose. Mittelgr., s. gute Frucht, E. August. Sp.

Zucker-Aprikose, Grosse. S. schöne u. gute frühr. Aprikose.

8. Haselnüsse.

Kräftige gut bewurzelte Pflanzen à 14 kr. = 4 sgr., 10 Stück nach unserer Wahl 2 fl. 12 kr.

Rothe und Weisse Lambertsnuss, Grosse Piemontesische, Spanische grosse Zellernuss, Schmidts grosse Barceloner, Büttners Zellernuss, Bandnuss, Halle'sche Riesennuss, Grosse bunte Zellernuss, Grosse Gunsleber Zellernuss, Merveille von Bollwiller, Grosse Zellernuss aus England.

Rothblättrige Lambertsnuss = Wahre Blutnuss à 21 kr.

Kaiserliche von Trepizont, (Imperiale de Trepizont). Die grösste aller Haselnüsse, 1 fl. 30 kr.

9. Wallnüsse.

Juglans regia. Gewöhnliche Wallnuss. H. 35—42 kr.
 „ **fertilis.** Zwergwallnuss, 28 kr.
 „ **macrocarpa.** Grossfrüchtige, junge Pflanze à 28 kr.

10. Stachelbeeren.

Von diesen ist hier ein reiches Sortiment in den schönsten und besten Sorten vorhanden; die kräftige Pflanze à 12 kr.

10 Sorten in verschiedenen Farben (rothe, gelbe, grüne u. weisse) in bester Auswahl 1 Thlr; 25 Sorten dergleichen 2 Thlr.

In Vermehrung sind besonders folgende sehr gute Sorten: Duc of Bedford, Yellow Lion, Primrose, Straat, Prince of Orange, White Smith, Keens Seedling, Peace Meaker, White Champaigne, Lady Warrander, Trafalgar, Buerdolls Seedling, Crown Rob, Yellow Seedling, Smiling, Beauty, Balloon, Smooth green, Keepsake, Conquering Hero, Jolly printer, Sampson Cromptons.

11. Johannisbeeren.

Folgende Sorten sind nach den hiesigen Beobachtungen in Bezug auf Ergiebigkeit, Güte und Schönheit der Beeren besonders zu empfehlen.

Von allen Sorten, bei welchen kein besonderer Preis angegeben, kostet die kräftige Pflanze 7 kr. = 2 sgr., ein Sortiment nach unserer Wahl von 10 Sorten 1 fl. 10 kr., ein Sortiment von 20 Sorten 2 fl. 20 kr.

1. Rothfrüchtige Sorten:

1. **Grosse rothe Holländische.** Bekannte rothe, grosse, sehr fruchtbare Beere. 10 Stück 1 fl.
3. **Rothe Gewöhnliche.** Angenehm mildsäuerliche Frucht.
4. **Kirsch-Johannisbeere.** Grosse, prachtvolle, doch etwas zu säuerliche Frucht. 10 Stück 1 fl.
6. **Rothe Versailler.** Vorzüglich gute, grosse, s. schöne Beere, sehr zu empfehlen. 1 St. 12 kr., 10 St. 1 fl. 45 kr.
11. **Fruchtbare von Palluau.** Sehr fruchtbar, gut und mild säuerlich. 10 Stück 1 fl.
12. **Frühreifende.** Sehr gute frühe rothe Beere. 10 St. 1 fl.
13. **Süsse beste.** Aehnlich der vorigen.
20. **Langtraubige.** Etwas später reifende, gute, grosse, mild-säuerliche Beere. 1 St. 12 kr.
22. **Ruby castle.** Grossbeerig, äusserst fruchtbar, weinsäuerlich.
23. **Grosse Chenonceau.** Späte, sehr langtraubige, sehr grosse schöne und mildsäuerliche Beere. 1 St. 12 kr.
24. **Grosse frühe von Bertin.** Frühr., delik., fast ohne Säure.
27. **Caucasische Johannisbeere.** Sehr grossbeerige, äusserst delikate Frucht. 1 St. 12 kr.
30. **Knights süsse.** S. gut, grossbeerig, s. fruchtb. 1 St. 12 kr.
31. **Schöne von St. Gilles.** S. gute, schöne, volltragende Beere.
32. **de Jonghe's grosse rothe.** Ausgezeichnet gute, langtraub. rothe neue Sorte. 1 St. 21 kr.

2. Blassrothe und gestreifte Sorten:

10. **Gestreifte Perl-Johannisbeere.** Sehr zierliche, schön gestreifte Beere.
14. **Fleischfarbige Champagner.** Sehr schöne, doch etwas zu saure Frucht.
15. **Deutsche rosenrothe.** Sehr schöne, sehr gute, mildsäuerliche Beere.

3. Weissfrüchtige Sorten:

2. **Grosse weisse Holländische.** Ungemein fruchtbare, vorzügliche Sorte von mildsäuerlichem Geschmack. 10 St. 1 fl.
3. **Grossfrüchtige weisse, (macrocarpa).** Sehr schöne, grosse Beere, Strauch mit weissgeränderten Blättern. 1 St. 12 kr.
19. **Edle grosse weisse, (Improved large white).** Sehr schöne, sehr fruchtbare, äusserst wohlschmeckende Sorte, 1 St. 20 kr.
25. **Grosse weisse von Boulogne.** Sehr gute, ganz weisse schöne grosse Beere, neu, 1 St. 14 kr.
33. **Grosse weisse Dessertbeere, (de Jonghe).** Fleischig, s. gute reichtragende Beere, neu, 1 St. 21 kr.

4. Schwarzfrüchtige Sorten (Cassis):

15. **Schwarze Gewöhnliche.** Bekannte Frucht, besonders zur Liqueurbereitung schätzbar. 2 St. 7 kr.
16. **Victoria-Johannisbeere.** Sehr grossbeerig.
18. **Ambrafarbige.** S. fruchtb. u. s. wohlschmeckend. 10 St. 1 fl.

12. Himbeeren.

Es kostet jede Sorte, soweit nicht andere Preise notirt sind, 7 kr., 1 Sortiment n. u. W. von 10 Sort. 1 fl. 10 kr., v. 20 Sorten 2 fl. 20 kr.

1. **Fastolff.** Ausgezeichnete schöne, festfleischige, rothe, sehr fruchtbare Himbeere. 10 St. 1 fl.
2. **Rothe Merveille.** Zweimaltragende, sehr zartfleischige, gewürzte rothe Beere. 10 St. 1 fl.
4. **Brinckles Orange.** Neue, sehr schöne und delikate, orangerothe, grosse Himbeere; s. fruchtb.; eine besonders zu empfehl. neue amerikanische Sorte. 1 St. 18 kr. = 5 sgr.
5. **Stachellose Monats-Himbeere.** Sehr fruchtbare, mittel-grosse gute Sorte.
6. **Weisse Merveille.** Bekannte, sehr süsse remontirende weisse Frucht. 10 St. 1 fl.
7. **Neue weisse Merveille, (Surpasse Merveille).** Neue delikate sehr grosse, weisse, remontirende Himbeere. 18 kr., 6 St. 1 fl. 30 kr.
8. **Paragon.** Sehr grosse, schöne, recht fruchtb. rothe Himbeere.
10. **Vorsters grosse rothe.** Sehr grosse, delikate rothe Beere.
15. **Grosse gute, (Magnum bonum).** Hochgelbe, grosse, schöne und gute Frucht.

18. **Lemercier.** Eine der besten weissen Beeren, sehr schön, wohlschmeckend, gross. 14 kr.
19. **Hornet.** Prachtvolle, sehr grosse, dunkelrothe, sehr zu empfehlende Beere. 21 kr.
20. **Schöne von Orleans.** Dunkelviolettrothe, grosse, der Fontenay ähnliche, aber süssere Beere. 10 St. 1 fl.
21. **Herrenhäuser Königs-Himbeere.** Sehr kräftige u. sehr tragbare, sehr gute Beere. 18 kr.
23. **Gelbe Antwerpner.** Sehr gute, bekannte, gelbe, fruchtbare Beere. 10 St. 1 fl.
28. **Rivers' Himbeere.** S. gute, grosse, rothe neue Sorte 18 kr.
29. **Prinz Napoleon.** Rothe, sehr süsse Himbeere, wohl die schmackhafteste von allen. 18 kr.
30. **Barnet.** Dunkelrothe, gute, grosse Beere.
31. **Schöne von Fontenay.** Bek. grosse, remontirende, dunkelviolettrothe, etwas säuerliche Frucht. 10 Stück 35 kr.
32. **Cäsar-Himbeere.** Sehr gute, grosse, weisse Himbeere.
36. **Neue Fastolff,** (Surpasse Fastolff). Prachtvoller Sämling der gewöhnlichen Fastolff. Sehr grossfrüchtig, stark remontirend u. ausdauernder als die erstere. 1 St. 18 kr., 6 St 1 fl. 30 kr.
38. **Surprise d'automne.** Die schönste, grösste und fruchtbare aller remontirenden Himbeeren. Frucht goldgelb, zugespitzt. 1 Stück 48 kr.
39. **Leckerbissen von Metz** (Sucrée de Metz). Ganz neue weissgelbe längl. sehr süsse und wohlriechende Frucht von ausserordentlicher Fruchtbartigkeit. 1 St. 1 fl.

13. Brombeeren und 14. Schwarze Maulbeeren.

1. **Amerikanische gelbe** Brombeere zum Einmachen, 14 kr.
2. **Armenische.** Sehr schön und reichtragend. 24 kr.
3. **Lawton oder Rochelle** Brombeere, vorzügl. Sorte. 24 kr.
4. **Geschlitztblättrige**, Rubus laciniatus, sehr zierl. Pflanze mit grossen dunkelrothen sehr wohlschmeckenden Beeren; trägt sehr reich und ist zugleich sehr decorativ. 24 kr.

Ausserdem sind noch mehrere sehr gute neue Amerikanische Sorten, direkt aus Amerika bezogen, per Stück zu 24 kr. in kräftigen Pflanzen abzugeben.

Schwarze Maulbeere. Delik. Dessertfrucht, hochst. 1 fl. 30 kr. bis 1 fl. 45 kr., in Buschform 1 fl.

15. Weinreben.

Von folgenden Sorten sind theils 1jähr., theils 2jähr. kräftige Wurzelreben um beigesetzte Preise abzugeben. Nach unserer Auswahl kostet 1 Sortiment frühreifender Tafeltrauben von 10 Sorten 1 fl. 24 kr., von 25 Sorten 2 fl. 42 kr.

Arbst, Schwarzer, 43. Sehr gute und fruchtb. Art schwarzer Clevner; Weinbergs- und Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr.

Basilicum, Geschlitztblätteriger, 137. Vortreffliche, s. süsse Tafeltraube. 24 kr. = 7 sgr.

Black Prince, 16. Eine Varietät des Trollingers, grossbeerig, blau, sehr gute Tafeltraube. 21 kr. = 6 sgr.

Blussard, Blauer, 22. Fruchtbare, schöne, frühe, sehr süsse Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr.

„ **Weisser**, 118. Schöne frühe s. gute Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr.

Candolle Traube, 7. Sehr grosse, oft 3—5 Pfd. schwere, blass-rothe Traube. 14 kr. = 4 sgr.

Chasselas rose, Königsgutedel, 38. Frühe, sehr gute, hell-rothe Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr. 10 St. 1 fl. 10 kr.

Calabreser, 44. S. gute langbeerige, etwas späte, gelbe Traube, vortrefflich zu Lauben; für gute Lagen. 14 kr. = 4 sgr.

Catawba. Vorz., hellrothe, amerik. Traube. 18 kr. = 5 sgr.

Clevner, Schwarzer, 67. Bekannte, gute, frühe Weinbergs- u. Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr. 10 St. 54 kr.

„ **Weisser**, 155. Gute, frühreifende kleinbeerige Weinbergs- und Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr.

Esperion, 53. Schöne, blassrothe, dichtbeerige, frühe Traube, sehr gut. 21 kr. = 6 sgr.

Feigentraube, 9. Eine der köstlichsten Tafeltrauben, sehr fruchtbar, mittelfrüh. 21 kr.

Findling von Metz (L'enfant trouve). Grossz, schön geformte, goldfarbige Traube mit etwas festem sehr gewürzten Fleisch. Allererster Qualität, reift Mitte—Ende Sept. (Sämling der Herren Simon Louis in Metz.) 48 kr.

Gamay, Schwarzer, 39. Oct., lange, lockere Traube, s. süss, gute Weinberg- und Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr. 10 St. 54 kr.

Gutedel, Grüner, oder Gewöhnl. Gutedel, 69. Bekannte, sehr fruchtbare und beliebte Tafel- und Weinbergstraube. 7 kr. = 2 sgr. 10 St. 54 kr.

„ **Kaiser-**, 54. Sehr frühreif., weisse grossbeerige, vorzügl. Tafeltraube. 18 kr. = 5 sgr.

„ **Königs-**, 38. Frühe, s. gute, hellrothe Tafeltraube. (s. ob.) 9 kr.

„ **Krach-**, 111. Mittelfr., rothe, grosse, s. aromatische, fruchtb. Tafel- und Weinbergstraube. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.

„ **Muscat-**, 139 Gelbe, mittelfr., köstl. Tafeltr., eine d. best. Tr.; will etwas Schutz in der Blüthe 9 kr., 10 St. 1 fl. 10., 100 St. 10 fl.

„ **Pariser**, Chasselas Fontainebleau, 1. Die beste aller früheren Tafeltrauben, zeitigt fast in allen Lagen und ist sehr fruchtbar. 1 St. 7 kr., 10 St. 54 kr.

„ **Rother**, 68. Frühe, sehr wohlschmeckende und allgemein beliebte Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr., 10 Stück 54 kr. 100 St. 6 fl.

Isabella, 51. Schöne, schwarzblaue, amerikanische oder Labrusca-Traube, frühreifend, vortreffl. zu Lauben. 14 kr. = 4 sgr. 10 St. 2 fl.

Madeleine Angevine. Sehr schöne lockerbeerige goldgelbe Traube von zuckersüsem Geschmack, Beere mittelgross, rundlich. Eine der frühesten aller bis jetzt bekannten edlen Tafeltrauben. Neu 1 St. 1 fl.

Madeleine hâtive, (Augustclevner), 19. S. frühe, blaue, fruchtb. und gute Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.

„ **royale**, 58. Ausgezeichnet schöne, ziemlich grossbeerige, weisse, sehr edle Frühlitraube mit sehr feiner Schale. Reift zu gleicher Zeit und oft auch früher als die Malingers. 1 St. 24 kr., 6 St. 2 fl.

Malingers, Früher, 109. Die fröhreifste u. eine der köstlichsten weissen Frühtrauben; Mitte August—Anfang September. 1 St. 15 kr., 10 St. 2 fl. 30 kr., 100 St. 21 fl. = 12 Thlr.

Malvasier, Früher weisser. Grosse, zarte, weissgrüne, gute Traube von sehr kräftigem Wuchs, eine der frühesten Sorten. 9 kr. = 3 sgr.

Muscadine white, Abart des Muscatellers, 146. Ist sehr gut und sehr fruchtbar. 24 kr. = 7 sgr.

Muscateller, Früher weisser, 113. Frühe, sehr delikate Tafeltraube, die sehr zu empfehlen ist. 14 kr. = 4 sgr.

„ **Gelber**, 25. Grossbeerige, schöne edle Tafeltraube. 9 kr.

„ **Grauer**, 99. Röthlich, sehr fruchtb. und delikat. 9 kr. = 3 sgr.

„ **Rother**, 80. Sehr süsse lockerbeerige frühe Tafeltraube. 9 kr.

Muscat Hambro, Muscattrollinger, 95. Anf. Oct., s. gr. u. s. edle Tafeltr. von delik. Geschmack, s. grossbeerig. 24 kr. = 7 sgr.

Muscateller, Römischer, 158. Mit länglichen Beeren, köstlich für warme Lagen. 18 kr. = 5 sgr.

„ **Rother**, 17. Bekannte, sehr delikate Tafeltraube; gute Lage, Ende Sept.—Anfang October. 7 kr. = 2 sgr.

„ **Schwarzer**, 89. Ende Sept., eine der besten Muscatellersorten, sehr tragbar. 7 kr. = 2 sgr.

Müllerrebe, 135. Schöne, ziemlich frühe blaue Wein- u. Tafeltraube, heisst auch Schwarzer Rissling. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.

Orangetraube, 49. Sehr süsse, etwas kleinbeerige, vortreffl. Tafeltraube. 14 kr. = 4 sgr.

Orlender, Gelber (Orleanstraube, Rheingau). Die edelste Tafel- und Weinbergstraube des Rheingaus, Anf. October; verlangt eine warme Lage. 1 St. 14 kr., 10 St. 2 fl., 100 St. 10 fl.

Petersilientraube, = Spanischer Gutedel, 60. S. gute, mittelsr. Tafeltraube mit tief geschlitzten Blättern. 7 kr. = 2 sgr.

Portugieser, Blauer, 20. Bekannte, frühe, sehr volltragende, grosse Sorte. 7 kr., 10 St. 54 kr.

Riessling, Kleiner. Die vorzüglichste Bouquettraube des Rheingaus. 10 St. 54 kr., 100 St 5 fl.

Ruländer, Grauer Clevner, 27. Delikate, zieml. frühe Wein- und Tafeltraube à 7 kr., 10 St. 54 kr.

Seidentraube, Grüne, 45. Sehr frühe, grünbeerige dünn-schalige Frucht; sehr zu empfehlen. 9 kr.

Silvaner, Blauer, 70. S. gute, fruchtb. u. wenig empfindliche blassblaue Tafel- u. Weinbergstr. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.

„ **Grüner**, 152 Mittelfrüh reisende, sehr gute u. sehr fruchtb. Wein- u. Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.

St. Laurent, Blauer, 90. Gute, sehr frühe, blaue Weinbergs- und Tafeltraube, sehr zu empfehlen. 14 kr. = 4 sgr.

Traminer, Gewürz-, 85. Eine der besten Wein- u. Tafeltrauben, sehr süß und sehr angenehm gewürzt. 14 kr. = 4 sgr.

„ **Rother**, 86. S. gute Weinbergs-, auch Tafeltr. 7 kr. = 2 sgr.

Trollinger, Blauer, Black Hambro, Frankenthaler, 108. Sehr schöne, grossbeerige, schwarze Traube für Tafel u. Weinb. 7 kr., 10 St. 54 kr., 100 St. 6 fl.

„ **Gelber**, (Golden Hambro), 71. Sehr grosse und grossbeerige späte, sehr edle Tafeltraube. Eignet sich besonders zum Treiben sehr gut. 24 kr.

„ **Grauer**, 132. Eine sehr schöne und vortreffliche Varietät des Blauen Trollinger, früh. 24 kr.

„ **Muscat**-, 36. Grosse, schöne, länglich dunkelblaue Traube. 24 kr. (Siehe Muscat Hambro.)

Vanille-Traube, 99. Eine der edelsten u. köstlichsten Tafeltrauben, sehr zu empfehlen, mittelfrüh. 14 kr. = 4 sgr.

Ausser diesen sind noch etwa 50 Sorten Tafeltrauben in schwächerer Vermehrung vorhanden.

17. Erdbeeren.

Die Preise der Sortimente siehe vorn pag. 5.

Wir besitzen ein namhaftes Sortiment, worunter alle werthvollen Sorten aufgenommen sind und zeigten sich folgende neue Sorten ganz besonders empfehlenswerth.

A. Neue und neueste Sorten von 1868/1869, welche sich hier als sehr fruchtbar und ausgezeichnet werthvoll erwiesen haben. Ascot Pine apple (Standish), Avenir (Dr. Nicaise), Chateleine (Leboeuf), Formosa (Dr. Nicaise), Jeanne Hachette (Gloede), La petite Marie (Boiselot), M. Radclyffe (Ingram), Belle Lyonnaise (Nardy). Von obigen Sorten kostet das Stück 54 kr. = 15 sgr., das ganze Sortiment von 8 Sorten à 1—2 St. 5 fl. 15 kr. = 3 Thlr.

B. Neueste amerikanische Preiserdbeeren. 1 Pfl. 35 kr. = 10 sgr. 215 Ripawam, 216 Flora, 217 Charles Downing, 218 Hoxs 700, 219 Wilsons Albany.

Diese Sorten zusammen 2 fl. 30 kr. = 1 Thlr. 10 sgr.

C. Neuere Sorten aus Belgien, Frankreich und aus Amerika. 2 St. 14 kr. = 4 sgr.; 172 la Fertile (de J.), 173 Globe (de J.), 185 Dr. Nicaise (de J.), 190 Louis Vilmorin (Rob.), 191 la Paysanne (de J.), 192 White Pine-apple (Amer.), 194 Vineuse de Nantes (Boisb.), 195 Baron Deman de Linick (Mack.), 200 Sabreur (Mme. Cl.), 201 Sir Harry Orange (Mack.), 202 Gweniver (Mme. Cl.), 205 Ananas perpetuel (Gloede), 209

Green prolific (Am.), 211 The great Agriculturist (Am.), 213 Dr. Thompson (de J.), 98 Largo flat Hautbois, 198 Boule d'or (Boisb.), Abraham Lincoln (Amer.), Leonce de Lambertye (de J.).

D. 25 ältere, besonders empfehlenswerthe Sorten.
 2 Pfl. 9 kr. = 2½ sgr. 1 Marguérite, 3 Empress Eugenie, 4 Lucas, 12 la Constante, 18 Prince imperial, 19 Sir Harry, 21 Gewöhnliche Ananas-Erdbeere, 31 Duc de Malakoff, 34 Hoveys Seedling, 57 Cornucopia, 71 Belle Bordelaise, 79 Grande-mère de Bollwiller, 87 Cremont, 39 Blanche de Bicton, 99 Vierländer Moschuserdbeere, 126 Royal Hautbois, 163 Reine des fraises, 35 Excellente, 36 British Sovereign, 67 British Queen, May Queen (Nicolson), Jenny Lind, Surpasse Mamouth, Asa Gray (Scharlacherdbeere).

E. Monatserdbeeren.

111 Versailler Monatserdbeere. 113 Rothe Monatserdbeere.
 174 Janus. 188 Monatserdbeere von St. Gilles. 10 St. von 111 und 113 14 kr. = 4 sgr., 10 St. von 174 und 188 28 kr. = 8 sgr.

18. Bäume und Ziersträucher zu Gartenanlagen.

Acer Negundo fol. varieg., Eschenblättr. Ahorn mit weiss panachirten Blättern, sehr schön. 21 kr. = 6 sgr.

Aesculus macrostachya, Grossährige Kastanie, sehr schöner Zierstrauch, im Juni und Juli blühend. 18 kr.

Ailanthus glandulosa, Götterbaum. (4—5' hohe Expl.) 18—24 kr.

Ampelopsis hederacea, wilder Wein. 6 kr. 12 St. 42 kr.
 " " var., selbstrankend, hält sich an Mauern selbst fest, wächst sehr stark, und bedeckt in kurzer Zeit grosse Flächen, sehr empfehlenswerth. 1 St. 9 kr., 12 St 1 fl. 30 kr.

Amygdalus chinensis alba pl., weissgef chinesische Zwergmandel. 21 kr.
 " " **rubra** pl., rothgefüllte Zwergmandel, sehr schön. 21 kr.

" **persica camelliaeflora** fl. pl., Pfirsichblättriger, mit Camellien ähnlichen gefüllten Blumen. 35 kr. = 10 sgr.

Aristolochia Sipho, Ulmerpfeifenstrauch, sehr schöne Schlingpflanze. 18—30 kr. (nach der Stärke der Pf.)

Bignonia grandiflora, grossblumige, prachtvolle grossblumige Bignonia, neu, 1 St. 24 kr.

" **radicans**, sehr schöne, orangerothe, blühende Rankenpflanze. 12 kr.

Broussonetia papyrifera, Papiermaulbeerbaum, s. sch. 18 kr.

Buxus arborescens, baumartiger Buchs. 18 kr.

Calycanthus floridus, Gewürzstr., s. zu empfehlen. 24 kr.

" **macophyllus**, sehr schöner, neuer Zierstrauch. 30 kr.

Catalpa syringaefolia, Syringenbl. Trompetenb 18 kr.

Cerasus Chamaecerasus, Erdweichsel, s. zierlich. 12 kr.

Clematis azurea grandiflora, Waldrebe, blaue, gr.-bl. 24 kr.
 „ **flava**, zur Bekleidung von Lauben und Spalieren
 sehr geeignet. 1 St. 24 kr.

Sieboldi Sophia, blassblau, grossblumig. 30 kr.

Colutea arborescens, Blasenstrauch. 7 kr. = 2 sgr.

Cornus mascula, Cornelkirsche, Dürltze. 12—18 kr.
 „ **alba**, weissfrüchtiger Cornelstrauch. 7 kr.

Coronilla Emerus, strauchartige Coronilla. 7 kr.

Crataegus oxyacantha, fl. **albo pl.**, Weissd., weissgef. 18 kr.
 „ „ **fl. roseo pl.**, „ rothgef. 18 kr.
 „ „ **fl. coccineo pl.**, „ scharlachroth
 gef. 18 kr.

Cydonia japonica, Japan. scharlachrothe Quitte. 18 kr.
 „ **rosea umbellata** „ sehr schöne, neu
 „ **Gaujardii** „ Varietäten
 „ **nivea extus coccinea** „ à 24 kr.
 „ **rubra grandiflora**

Cytisus alpinus, Alpenböhnenbaum, Goldregen. 9 kr.
 „ **capitatus**, Kopfblüthiger Cytisus. 9 kr.
 „ **elongatus**, Langähriger. 18 kr.
 „ **sessilifolius**, Sitzendblättriger. 9 kr.
 „ **Laburnum**, Gemeiner Goldregen. 9 kr.
 „ **purpureus**, Purpurrother Cytisus, hochstämmig 28 kr.

Deutzia crenata fl. **pl.**, gekerbt, gefülltblühende Deutzia,
 sehr schön. 14 kr. = 4 sgr.
 „ **Fortunei**, sehr schöne starkwachsende und reich-
 blühende Deutzia. 18 kr.
 „ **gracilis vera**, zierliche Deutzie, weissbl. 14 kr.
 „ **scabra**, scharfblättrige Deutzie, schön. 9 kr.

Evonymus japonicus fol. **varieg.**, buntblättriger Strauch
 für immergrüne Gehölzgruppen sehr geeignet, verlangt
 während des Winters bedeckt zu werden. 18 kr.

Forsythia **Fortunei**, neu und sehr schön. 18 kr.
 „ **suspensa**, sehr schöner Zierstr., rankend. 12 kr.
 „ **viridissima**, schön, gelbblühend. 12 kr.

Fraxinus excelsior pendula, Traueresche, hochst. 36—42 kr.

Glycine chinensis, Chines. Glycine, Schlingpflanze. 18 kr.

Hedera Helix marmorata, Marmor. Epheu, s. schön. 9 kr.
 „ **hibernica**, Irischer oder schott. Epheu. 7—9 kr.

Hibiscus syriacus fl. **pl.**, Syrisch. Eibisch mit gef. Bl. 18 kr.

Hippophaë rhamnoides, Sanddorn. 15 kr.

Jasminum nudiflorum, Nacktblüth. gelber Jasmin. 14 kr.

Keria japonica, Gelbgefüllter Corchorus. 7 kr.
 „ „ fol. var. Panaschirter Corchorus. 14 kr.

Lonicera brachypoda fol. **aureo varieg.**, sehr zierl. Schling-
 pflanze. 18 kr.
 „ **Caprifolium**, Je länger, je lieber. 7 kr.
 „ **tatarica**, Tartar. Gaisblatt. 7 kr.

Mahonia Aquifolium, s. schöner, grünblättr. Zierstr. 18 kr.

Malus floribunda sehr schönblühende Ziersträucher
 „ **spectabilis** fl. pl. für die Frühlingsflora
 „ **Ringo** à 18 kr. = 5 sgr.
 „ **Toringo**

Mespilus pyracantha, Feuerdorn, sehr schön. 18 kr.

Philadelphus coronarius, gem. Pfeifenstr., Jasmin. 7 kr.

Prunus Avium fl. pl., Gefülltbl. Süsskirsche 18 kr., hochstämmig 35 kr.

„ **Cerasus** fl. pl., Gefüllte Weichsel. 18 kr.

„ **Laurocerasus**, Kirschchlorbeer. 18 kr.

„ **caucasicā**, s. schön u. empfehlensw., neu. 30 kr.

„ **triloba** fl. pl., Dreilappiger gefüllter Prunus, einer der schönsten Ziersräucher. 18 kr., hochstämmig 42 kr.

„ **aucubaefolia**, Japanische Traubenkirsche mit gefleckten Blättern. 18 kr. = 5 sgr.

„ **Padus**, Traubenkirsche. 9 kr. = 3 sgr.

Quercus pedunculata atroatropurpurea, sehr schöne purpurblättrige Eiche. 1 fl. 10 kr.

„ **pyramidalis**, Pyramiden-Eiche, sehr schön und zierend. 24 kr.

Rhus Cotinus, Perückenbaum, Sumach. 9 kr.

Ribes aureum, Goldjohannisbeere, wohlriechend. 7 kr.

„ **palmatum**, Handförmige Johannisbeere. 7 kr.

„ **sanguineum**, Bluthrothe fl. pl., Gefüllt blühende. 18 kr.

Robinia Bessoniana, die schönste Art Kugelakazie, sehr dauerhaft. Hochstämmig 48 kr.

„ **Decaisneana**, Prachtvolle neue Acazie, st. Pfl. 35 kr. H. 48 kr.

„ **hispida**, Rothblühende Acazie. 18 kr. = 5 sgr.

„ **pyramidalis**, Pyramiden-Acazie. 24 kr. = 7 sgr.

Rubus laciniatus, Geschlitztblättr. Brombeere. 24 kr.

„ **odoratus**, Wohlriechende. 7 kr.

Salix americana pendula, Amerik. Trauerw., sehr dauerhaft. 18 kr., hochstämmig 48 kr.—1 fl.

„ **annularis**, Lockenweide. 9 kr.

„ **argentea**, Silberweide. 9 kr.

„ **babylonica**, **Baron Salomo**, sehr starktriebige, zu grossen Anlagen und zum Verdecken von unschönen Plätzen sehr geeignete Trauerweide. Hochst. 42—48 kr.

„ **laurifolia**, Lorbeerblättrige, sehr schön. 9 kr.

„ **rosmarinifolia**, Rosmarinweide. 9 kr.

„ **sericea pendula**, sehr schönbelaubte neue, sehr ausdauernde Trauerweide. Hochst. 48 kr.

„ **uralensis**, Spagatweide. 12 kr.

Sambucus nigra laciniata, Geschlitztblättr. Hollunder. 9 kr.

„ „ **fol. var.**, Buntblätteriger 18 kr.

„ „ **racemosa**, Traubenhollunder 9 kr.

Sophora japonica, Japanesische Sophore. 18 kr.—35 kr.

Spiraea Billardi, Billards. Spiraea. 9 kr.
 „ **callosa**, Schönrothe Spiraea. 7 kr.
 „ **alba**, neu, weisse, sehr zierlich. 15 kr.
 „ **candida**, glänzend weisse. 7 kr.
 „ **Douglasi**, sehr schön. 9 kr.
 „ **prunifolia fl. pl.**, gefüllte weisse. 15 kr.
 „ **Reveesii fl. pl.**, neue, sehr schön rosenroth. 15 kr.
 „ **Thunbergii**, sehr feinblättrige, zierliche Spielart. 15 kr.
Staphylea pinnata, Pimpernuss. 12 kr.
Symporicarpus racemosa, Schneebere, Peterstr. 7 kr.
Syringa chinensis, Chinesischer Flieder. 7 kr.
 „ **vulgaris**, Triomphe d'Orleans. 18 kr. = 5 sgr.
 „ „ **Gemeiner spanischer Flieder**. 7—9 kr.
 „ „ **Princesse Camille de Rohan**. 18 kr. = 5 sgr.
 „ **persica**, Persischer. 9 kr.
Tamarix gallica, Französische Tamariske. 9 kr.
Taxus baccata, Beerenträgender Taxus, Eibenbaum. 18 kr.
Thuja aurea, schöne, starke Pflanzen von 36 kr.—1 fl. 30 kr.
 „ **orientalis**, Morgenländ. Lebensbaum. 18 kr.—30 kr.
 „ **Warreana**, für nördl. Lag. d. schönste Lebensbaum. 24 kr.
Tilia argentea, Silberlinde. Hochst. 48 kr.
 „ **mississippiensis**, Mississippi L., sehr grossbl. Hochst. 42 kr.
Ulmus pyramidalis, Pyramiden-Ulme. 24 kr. = 7 sgr.
Viburnum Opulus fl. pl., Schneeball. 9 kr. = 3 sgr.
Vitis vulpina, 7 kr. { sehr schöne Rebenarten zu
 „ **Labrusca**, 9 kr. { Laubengängen.
Weigelia amabilis, sehr schön. 14 kr.
 „ **alba**, weissblühende. 21 kr.
 „ **rosea**, Rosenrothe, einer der schönsten und dauerhaftesten Schmucksträucher. 9 kr., 10 St. 1 fl. 10 kr.

19. Hochstämmige Rosen.

Von solchen ist ein schönes u. ausgewähltes Sortiment in Cultur. Hochstämmige 4—5' hohe à 36—42 kr.; im Sortiment unserer Wahl in 10 Sorten 6 fl. Niederveredelte und wurzelrechte à St. 18 kr.—24 kr., 10 St. 2 fl. 30 kr.

Wir führen nur als Beispiel folgende Sorten an;

Remontantes: Abdelkader, Alfred Colomb, André Despotes, Anna de Diessbach, Auguste Mie, Aurore Boreale, Beller de Massifs, Patrizi, Cardinal, Claude Million, Comtesse de Chabrihan, Duc de Cazes, Duchesse de Cambacères, Elisabeth Vigneron, Empereur de Maroc, Empereur Napoleon, Enfant de France, Eugène Appert, Francois Arago, Geant de Batailles, General Jacqueminot, Imperatrice Eugenie, Jean Lambert, la Brillante, la Reine, Laelia, Lord Raglan, Eugène Verdier, Mad. Furtado, Mad. Victor Verdier, Madem. Bonnaire, Mad. la Baronne de Rothschild, Marie Baumann, Marechall Vaillant, Mère

de St. Louis, Pius IX., Prinz Leon Kotschoubey, Professeur Koch, Senator Vaisse, Souvenir de Mr. Rousseau, Victor Verdier, William Griffith etc. **Thea**: Devonensis, Gloire de Dijon, Triomphe de Luxemburg, le Pactole. **Bourbon**: Louise Odier, Mad. Charles Baltet, Mad. de Stella, Paxton, Reine de Isles Bourbon, Souvenir de la Malmaison, Victor Emmanuel, **Noisette**: Aimé Vibert, Celine Forestier, Coquette des Alpes, Lamarque. **Moosrosen**: Madame Ed. Ory, Salet. **Capuziner-rose**: Persian Yellow.

Marschall Niel: neu, sehr schön, hochst. 48 kr.—1 fl.

23. Schönblühende Staudengewächse fürs freie Land.

Ausser den Sortimenten, welche eine grosse Anzahl der reichblühendsten schönen Stauden enthalten, (deren Preise vorn angegeben sind), empfehlen wir noch besonders:

Aster cricoides, vortreffl. zu Grün in Bouquets, à 7 kr., 10 Pfl. 1 fl.

Amsonia salicifolia, sehr zierlich, blau. 7 kr.

Anemone montana, weissblühende Berganemone. 5 kr.

Aquilegia hybrida lucida fl. pl., nebst mehrer. Varietät. 7 kr.

Campanula carpathica, blaue carpath. Glockenblume. 5 kr.

“ **rotundifolia solanifolia**, sehr zierlich. 12 kr.

“ **turbinata**, neu und selten, eignet sich ihres

schönen gedrungenen Wuchses, des prachtvollen Blüthenfliers, welcher vom Mai—August ununterbrochen fortdauert, sehr gut zu Einfassungen. 35 kr.

Delphinium formosum, sehr schön. 7 kr.

Dianthus cariophyllus, **Souvenir de la Malmaison**, eine prachtvolle Varietät mit grossen, chamoisfarbenen, duftenden, regelmässig aufblühenden Blumen, welche von Anfang Juni an in grosser Menge erscheinen. 35 kr.

Dicentra spectabilis (Dielytra), Frauenherz, 5 St. 1 fl., 1 St. 7 kr.

Paeonia chinensis, 14 kr.

Pyrethrum roseum, Rosenr. Wucherblume, 7 kr., gefüllt 24 kr.

Saxifraga crassifolia, dickblättriger Steinbrech. 7 kr.

Salvia Devilliana, eine sehr schöne, gegen Ende August sehr reichblühende Staude mit langem, himmelblauem Blüthenstand. 15 kr.

Statice, verschiedene Grasnelken-Arten, zierliche Immortellen à St. 9 kr., ein Sortiment von 10 Sorten 1 fl. 20 kr.

Vernonia novaeboracensis, sehr schön, spätblühend. 7 kr.

Viola ordorata grandiflora, Grossbl. einfach blau. 5 kr.

“ “ **Brandyana fl. pl.**, seiner zierlichen, bunt gefüllten, ungemein stark duftenden Blüthen wegen sehr empfehlungswert. 12 kr.

“ “ **alba**, grosses einfach weissblüh. Veilchen. 5 kr.

“ “ **Queen of the violets**, bunt gestreiftes Veilchen. 5 kr.

Viola cornuta, Hellbl. Veilchen m. kl. Blättern, sehr hübsch. 7 kr.
Russisches Veilchen, sehr intensiv dunkelblau, reichlich den ganzen Winter im Gewächshause blühend. 7 kr.
Gladiolus gandavensis, in roth u. scharlach Farben. à 12 kr.
Opuntia Raffinesquiana, eine Cactusart, die vollständig im Freien aushält. Zu Felsgruppen, 14 kr.
Tritonia aurea, Goldfarbige Tritomialilie, sehr hübsch. 12 kr.
Convallaria majalis fol. str., Maiblümchen mit gelb gestreiften Blättern, sehr schön. 12 kr.
Penstemon gentianoides, in versch. sehr schönen Varietäten: **Schiller**, hellroth mit weissem Schlund. **Saint Paul**, dunkelroth mit weiss. Schlund. **Mrs. Perret**, Violett mit gestreift. Schlund. à 14 kr.
Pilogyne suavis, Schlingpfl., zur Bildung von Guirlanden. 12 kr.
Phlox omniflora, in 10 der schönsten Varietäten à 7—12 kr.
Phlox paniculata, in 10 der schönsten Sorten. Einzelne Pflanzen 7—12 kr. Ein Sortiment von 10 Sorten 1 fl. 20 kr., ein solches von 20 Sorten 2 fl. 20 kr.
Farrenkräuter u. a Pfl., zu Felsgruppen, 10 Pfl. 42 kr.
Cyclamen europeum, Alpenveilchen, blühbar. 14 kr.
Primula auricula, Sämlinge von den besten Blumen. 10 Pfl. 1 fl.
Iris germanica, Schwertlilie, in vielen Farben, 3 Pfl. 12 kr.

24. Georginen oder Dahlien.

Das Sortiment enthält nur tadellose Blumen. Die mit * bezeichn. sind Musterblumen allerersten Ranges und kosten per St. 24 kr. = 7 sgr., 10 St. 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr. Die übrigen kosten das Stück 12 kr., ein Sortiment von 10 Sorten 1 fl., von 25 Sorten 4 fl. = 2 Thlr. 8 sgr. Die nachgesetzten Zahlen bedeuten die gewöhnliche Höhe der einzelnen Sorten. Ausser den hier aufgeführten Sorten sind noch eine bedeutende Anzahl anderer Sorten vorrätig, welche wegen Mangel an Platz und kleiner Vermehrung nicht mit Namen aufgeführt sind.

1. **Beauty of Bath**, reinweiss. H. 4'.
2. * **Beelzebuth**, Hellviolett, braun punktirt, sehr schön. 4'.
3. * **Charivari**, Gelb m. purpurstr. u. weiss. Sp., s. viel. sch. H. 4'.
4. **Cosack**, Dunkelpurpur. H. 5'.
5. * **Ernst Benary**, Dkl. braunv., m. hellen Spitzen. 3'.
6. **Erum Capendii**, Hellkirsroth mit weissen Sp. 4'.
7. **Felicia**, Kirsroth mit weissen Sp. 4'.
8. **Freund Hebbes**, Dunkelviolettgrün, grossbl. 4'.
9. **Freund Schneider**, Blasshautf. mit kirsroth. 5'.
10. * **Freundin**, (Mard.), Blassrosa im Grund dklr. prachtv. H. 5'.
11. * **Friedrich Haller**, Purpur mit gelbem Schlund. 5'.
12. **Frisette**, Dunkelrosa grossbl. H. 5'.
13. **Gärtnerbraut**, Weiss, sehr grossbl. 5'.

14. * **Glory**, leuchtend kirsroth, extra schön. 3'.
15. * **Joh. Dorler**, gelb und roth gestrichelt. 3'.
16. **Laien Tissard**, blass zinnober. H. 4'.
17. **Madame Evarista**, scharlach corallenroth. 3'.
18. **Nartiala**, schön, dunkel lilla. 4'.
19. * **Oblata**, weiss, grossblumig, extra. 4'.
20. * **Rose v. Osterland**, rosa violett, grossbl. H. 6'.
23. * **Sondersgleichen**, gelb, sehr grossblumig. 6'.
24. * **Wacht am Rhein**, purpurfr. mit feur. carm., 5'.

Liliput Georginen.

26. * **Bunter Knabe**, paeonienbl., dunkelpurpur. 4'.
27. * **Dr. Schwebbes**, leuchtend zinnober. H. 3 $\frac{1}{2}$ '.
30. * **Gelb Zwerg**, weisslich gelb, sehr schön. 2 $\frac{1}{2}$ '.
33. * **Kleine Elsterperle**, blasslilla mit silberweiss. H. 3'.
34. * **Kleiner Leuchtkäfer**, hellgelb mit hellzinnob. Sp. H. 4'.
35. **Kleines Goldlicht**, gelb m. scharlach Spitzen. H. 4'.
36. **Kleine Rösenbraut**, hellrosa mit leucht. carm. H. 3'.
37. **Kleine Meta**, weisslich mit gelbem Schlund, schön. 3'.
38. **Orlearius**, weiss mit dunkelviolett gestreift. 2 $\frac{1}{2}$ '.
39. * **Perle**, (Mardner), rein weiss extra schön. Höhe 2 $\frac{1}{2}$ '.
41. **Scharlachzwerg**, dunkelponceau. H. 3 $\frac{1}{2}$ '.
42. * **Utz**, braunviolett, sehr schön. 3 $\frac{1}{2}$ '.
43. * **Zarte Nelke**, weiss mit rosa purpur gestreift. 2 $\frac{1}{2}$ '.
44. * **Zwergkönigin**, Carminp. mit weissem R. H. 1 $\frac{1}{2}$ —2'.
47. **Blondine vom Elsterthal**, Ziegelroth. H. 3'.

25. Blumen-, Gemüse & Landwirthschaftl. Samen.

Sortimente von ersteren siehe vornen in der Preisübersicht; über die verkäuflichen Gemüse- und Blumensamen wird jährlich im Dezbr. ein besonderer Catalog ausgegeben, welcher auf Verlangen gratis zugeschickt wird.

26. Werkzeuge, Geräthe, Modelle und Materialien für Obstbau, Gartenbau und Weinbau.

(Auszug des Empfehlenswerthesten aus unserem Geräthekatalog.)

1. **Messer**: Sehr gute Gartenmesser je nach Grösse und Eleganz von 48 kr. = 14 sgr. bis 1 fl. 38 kr. = 28 sgr. Neues Gartenmesser mit vollständig versenkter Säge 1 fl. 54 kr. = 1 Rthlr. 3 sgr., Weingärtnerhape mit schliessbarer Klinge 48 kr. = 14 sgr und 1 fl. = 17 $\frac{1}{2}$ sgr.
2. **Baum- und Rebscheeren**: a) mit Horizontalfeder 1 fl. 30 kr. = 26 sgr. b) Starke Baumscheere 2 fl. 24 kr. = 1 Rthlr. 11 sgr; c) Neue Baumscheere von Troyes (Secateur Cornu) 2 fl. 48 kr. = 1 Rthlr. 18 sgr., dieselbe doppelschneidig 3 fl. = 1 Rthlr. 21 sgr;.

die letztere mit stellbarer Feder 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. Diese Cornuscheeren sind durch ihre ausgezeichnete Leistung, wie solide Arbeit sehr empfehlenswerth. d) Secateur Vigier, zum Pfirsichschnitt sehr zu empfehlen, 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr. e) Amerikanische Baumscheere, sehr praktisch und gut zu handhaben, 2 fl. 54 kr. = 1 Rthlr. 20 sgr.

3. Pincirzange (zum Abzwicken krautartiger Zweige): 2 fl. 34 kr. = 1 Rthlr. 13 sgr. **Neue Spalierzange**, sehr praktisch zum Cassement und sehr zu empfehlen, 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr.

4. Ringelzange, besonders zum Ringeln der Reben, kleinere 2 fl. 12 kr. = 1 Rthlr. 8 sgr. und grössere 2 fl. 54 kr. = 1 Rthlr. 20 sgr., Kiegerlsche Ringelzange 2 fl. 6 kr. = 1 Rthlr. 6 sgr.

5. Veredlungsmesser: Hohenheimer V. 42 kr. = 12 sgr.; Siebenfreud'sches V. einklingig 42 kr. = 12 sgr., zweiklingig 54 kr. = 16 sgr. Gewöhnliches Oculirmesser 42 kr. = 12 sgr. Englisches Oculirmesser 35 kr. = 10 sgr. Oculir- und Copulirmesser 49 kr. = 14 sgr. Neues französisches verbess. Oculirmesser 1 fl. 36 kr. = 28 sgr. Coërs Veredlungsmesser zweiklingig, 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., einklingig 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Gaisfuss 1 fl. 6 kr. = 19 sgr. Dr. Siedhoff's Oculirmesser 1 fl. 24 kr. = 25 sgr.

6. Baumsägen: Bogensäge nach Lucas 1 fl. 27 kr. = 25 sgr. und 1 fl. 34 kr. = 27 sgr. Neue französische Taschensäge 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.; beide sehr zu empfehlen.

7. Baumscharren: Reutlinger 35—42 kr. = 10—12 sgr. Wellenförmige B. 42 kr. = 12 sgr. Neuer Mooskratzer oder Emoussoir 35 kr. = 10 sgr. Astputzer 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Wundenreiniger 35 kr. = 10 sgr. Schröpfleisen 48 kr. = 14 sgr.

8. Raupenscheeren: Cornu-Baumscheere als Raupenscheere eingerichtet, aber auch als Handscheere zu gebrauchen, 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. Gewöhnliche Raupenscheere 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 sgr. und 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr.

9. Bodenbearbeitungsgeräthe: Baumschulspaten 1 fl. 14 kr. = 21 sgr., 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., 1 fl. 34 kr. = 27 sgr. Schaufelspaten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr. Reihenhacke 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Krail 42 kr. = 12 sgr. und 49 kr. = 14 sgr. Eiserne Handhacke 52 kr. = 15 sgr. Pflanzhacke 28 kr. = 8 sgr. und 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Pfahleisen 1 fl. 24 kr. = 24 sgr. Neuer Gartenrechen 35 kr. = 10 sgr. Pflanzenstecher 35 kr. = 10 sgr. Jäteisen 35 kr. = 10 sgr. Spargelmesser 42 kr. = 12 sgr. und 52 kr. = 15 sgr. **Neue amerikanische Geräthe:** Rundes Rasenmesser 2 fl. 36 kr. = 1 Thlr. 15 sgr. Rasenschäler 2 fl. = 1 Thlr. 4 1/2 sgr., Conklings Unkrauthacke 2 fl. 12 kr. = 1 Thlr. 8 sgr., Hexamers Zinkenhacke 2 fl. 36 kr. = 1 Thlr. 15 sgr., Rechtwinklige Schaufelhacke 1 fl. 48 kr. = 1 Thlr. 1 sgr., Zickzack Schaufelhacke 2 fl. 6 kr. = 1 Thlr. 6 sgr.

10. Obstbenutzungsgeräthe: Obstbrecher, verbesserte 1 fl. = 17 $\frac{1}{2}$ sgr. Obsthäckchen 42 kr. = 12 sgr. Obstschälmaschinen 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., polirt 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr. Amerikanische von Gusseisen 3 fl. 48 kr. = 2 Rthlr. 5 sgr. Obstschnitzmaschinen 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., polirt 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr. Kernhausbohrer 28 kr. = 8 sgr. Obstmesser von Horn 15 kr., 10 St. 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr. Kernhauslöffelchen, zum Ausschneiden des Kernhauses 18 kr. = 5 sgr.

11. Modelle: Neue Gemeindeobstdörre von Lucas, 1/5 natürliche Grösse nebst Beschreibung. 8 fl. 45 kr. = 5 Rthlr., kl. Dörre, Schnelldörre f. Haushaltungen, von Lucas, 4 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. 17 sgr. Tableau der 12 besten Veredlungsarten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.

12. Obstnachbildungen: Arnoldi's Obstcabinet in naturgetreuen Abbildungen, die Lieferung zu 6 Früchten, 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. Bis jetzt sind 32 Lieferungen erschienen.

13. Schleifsteine, bessere 18 kr., gewöhnliche 7 kr.

14. Nummerhölzer und Bindematerialien. Nummerhölzer a) zum **Anhängen** 2 $\frac{1}{4}$ " lang à 14 kr. = 4 sgr., 4" à 21 kr. = 6 sgr., 4 $\frac{1}{4}$ " 25 kr. = 7 sgr., 9" 1 fl. 10 kr. = 20 sgr., 12" à 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.; b) zum **Stecken** 4" à 14 kr. = 4 sgr. 5" à 18 kr. = 5 sgr. Die Nummerhölzer sind sämmtlich mit gelber Oelfarbe angestrichen und die zum Anhängen mit Bindfaden versehen.

Russischer Lindenbast per Pfd. 21 kr. = 6 sgr., 10 Pfd. zusammen 3 fl. = 1 Thlr. 22 sgr., Palmfaser 1 Pfd. 7 kr. = 2 sgr., 10 Pfd. 1 fl. = 17 $\frac{1}{2}$ sgr.

Präparirte Lederstreifen in 4 Nummern, kleinste zum Anbinden von Etiquetten 100 St. 28 und 35 kr. = 8—10 sgr., zum Anbinden von Bäumen 100 St. 42—54 kr. = 12—15 sgr.

Wollgarn, zum Binden beim Oculiren, 1 Pfd. 1 fl. 20 kr. = 23 sgr.

Baumwollgarn, grobes, zum Veredeln mit Reisern, 1 Pfd. 1 fl. 20 kr. = 23 sgr.

15. Baumwachs, kaltflüssiges, in Blechbüchsen, a) Oberdieck'sches, b) Lucas'sches, beide das Pfd. 35 kr. = 10 sgr., 1/2 Pfd. 24 kr. = 7 sgr.

16. Obstmahlmühlen, Frankfurter und Obstweinpressen in bester Construction, erstere 75—100 fl., letztere 130—150 fl.

27. Bücher über Pomologie, Obst-, Gemüse- und Weinbau.

Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau. Organ des Deutschen Pomologen-Vereins und des Pomologischen Instituts. Redaction: Oberdieck und Lucas. Monatlich 1 Heft 2 Bogen und 2 Abb. 1865—1869. Bezug durch Post, Buchhandel oder das Pomol. Institut. Der Jahrgang 4 fl. 12 kr. = 2 Thlr. 12 Sgr.

Illustrirtes Handbuch der Obstkunde. Auf Veranlassung der zweiten Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter, unter Mitwirkung von mehreren Herausgebern von Fr. Jahn, Dr. Ed. Lucas und J. G. C. Oberdieck. I. und IV. Band Aepfel, II. und V. Band Birnen, III. Band Steinobst. à Band Thlr. 2. 10 Sgr. = fl. 4. Wird fortgesetzt und sind bis jetzt 19 Lief. à 12 Bogen ausgegeben à 1 fl. 20 kr. = 24 Sgr. Zusätze und Berichtigungen zu Band I. und IV. von Oberdieck à 1 fl. 12 kr. = 20 sgr.

Das Beerenobst von Maurer. Separatausgabe der 17. Lieferung des Illustr. Handbuchs. 1 fl. 36 kr.

Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten, besonders für Lehranstalten. Systematische Zusammenstellung aller Abbildungen des Illustr. Handbuchs der Obstkunde nebst erläuterndem Text in Tableauform von Dr. Ed. Lucas. I. Band Aepfel, Tafel 1—15, nebst Text 3 fl. 36 kr. = 2 Thlr. II. Band Birnen, Tafel 1—22, nebst Text 5 fl. 24 kr. = 3 Thlr. III. Band Steinobst, Taf. 1—8, nebst Text 2 fl. 12 kr. = 1 Thlr. 10 sgr.

Leitfaden zum Bestimmen der Obstsorten von Ed. Lucas. Zunächst für die Besitzer des Illustrirten Handbuchs der Obstkunde. 1863. 35 kr. = 10 Sgr.

Die Lehre vom Baumschnitt. Für die deutschen Gärten bearbeitet von Dr. Ed. Lucas. Mit 6 lithogr. Tafeln und 106 Holzschnitten. 1869. 2. vermehrte Auflage. 2 fl. 12 kr.

Die Lehre vom Obstbau, auf einfache Gesetze zurückgeführt. Ein Leitfaden für Vorträge über Obstcultur und zum Selbstunterricht von Dr. Ed. Lucas und Dr. Fr. Medicus. Mit 99 eingedruckten Holzschnitten. Vierte vermehrte Auflage. 19 Bogen. 8. 1 fl. 24 kr. = 1 Thlr. 10 sgr.

Die Gemeindebaumschule. Eine gemeinfassliche Dienstanweisung für Gemeindebaumwärter von Ed. Lucas. 3. Auflage. 1 fl. 8 kr. = 20 Sgr.

Der Obstbau auf dem Lande. Eine gemeinfassliche belehrende Dienstanweisung für Gemeindebaumwärter von Ed. Lucas. 4. Auflage. 54 kr. = 16 Sgr.

Populäre Anleitung zum ländlichen Gartenbau, als Mittel zur Erhöhung des Wohlstandes und der Landesverschönerung. Mit 3 Taf. Abb. Von Ed. Lucas. 54 kr. = 16. Sgr.

Die Obstbenutzung. Eine gemeinfassliche Anleitung zur wirthschaftl. Verwendung unserer wichtigeren Obstsorten. Mit 4 Tafeln Abbildungen und vielen Holzschnitten. 2 fl. 12 kr. = 1 Thlr. 7½ Sgr.

Der Cider oder Obstwein. Kurze Zusammenstellung der verschiedenen Bereitungsarten. Mit 1 Tafel Abbildungen. Von Dr. Ed. Lucas. 30 kr. = 9 Sgr.

Kurze Anleitung zum Obstdörren u. zur Mussbereitung. Mit 1. lithographirten Tafel von Ed. Lucas. 21 kr. = 7½ Sgr.

Das Beerenobst unserer Gärten und dessen Cultur
von H. Maurer, Grossh. sächs. Hofgärtner. 1 fl. 24 kr.
= 24 Sgr.

Beiträge zur Hebung der Obstcultur von Oberdieck und Lucas. Mit 1 Plan. 1 fl. 12 kr. = 21 Sgr.

Die Kernobstsorten Württembergs, eine systematische Uebersicht derselben nebst kurzer Beschreibung u. s. w. von Ed. Lucas. 1 fl. 30 kr. = 26 Sgr.

Ueber die Mängel und Hindernisse unserer Obstkultur von Ed. Lucas. 30 kr. = 8½ Sgr.

Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde. Herausgegeben vom Pomol. Institut in Reutlingen. Mit zahlreichen Holzschnitten. Jahrg. I.—VII. à 28 kr. = 8 Sgr. VIII. und IX. Jahrg. (1868 und 1869) à 36 kr. = 12 Sgr.

Vollständiges Register zu den X. Jahrgängen der Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau von Th. Belke. 54 kr. = 16 Sgr.

Der Gemüsebau. Anleitung zur Cultur der Gemüse in Garten und Feld, für Landwirthe, Gärtner und Gartenfreunde von Ed. Lucas. 2. Aufl. 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr.

Praktische Anleitung zur Baumzucht von Ch. Baltet in Troyes. Mit einer Einleitung von Generalconsul Ladé. Mit dem Porträt des Autors und 44 Abbild. 1 fl. 36 kr. = 28 Sgr.

Pomologische Notizen. Nach langjährigen Erfahrungen zusammengestellt von J. G. C. Oberdieck. 1 fl. 36 kr. = 28 sgr

Verhandlung der V. Allgemeinen Versammlung Deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter in Reutlingen. 2 fl. = 1 Thlr. 6 sgr.

Die Gartenbohnen. Ihre Verbreitung, Cultur und Benützung. Von Georg v. Martens. 2. Ausgabe. Mit 13 Tafeln in Farbendruck nebst Text. cart 3 fl. 36 kr. = 2 Thlr.

Kurze Anleitung zur Obstkultur. Als Leitfaden bei Vorträgen über Obstbau an Seminarien, pomologischen und Gartenbau-Instituten, Landwirthschaftlichen Lehranstalten und Fortbildungsschulen, wie auch zum Selbstunterricht von Dr. Ed. Lucas. 2. verm. Aufl. Mit 4 Tafeln Abbildungen 54 kr. = 16 sgr. In Parthien billiger.

Beiträge zur Förderung der Obstkultur und Obstkunde in Deutschland von L. Müller. 1 fl. 30 kr. = 26 sgr.

Beschreibung einer neuen Gemeindeobstdörre von Dr. Lucas. Mit einer Lithographie. 9 kr. = 3 sgr.

Abbildungen württembergischer Obstsorten. Eine Sammlung vorzüglicher Aepfel- und Birnensorten, ausgewählt bei der vaterländischen Obst- und Traubenausstellung in Cannstatt 1857. Von Ed. Lucas. 12 Tafeln in Farbendruck nebst Text. 4 fl. = 2 Thlr. 9 Sgr.

Die Beschädigung der Obstbäume durch Schneedruck, die nothwendigen Hilfsmittel und die nöthigen Vorbeugungsmittel. Vortrag, gehalten im Gewerbeverein in Reutlingen am 17. November 1868 von Dr. Ed. Lucas. Mit 1 Tafel Abbildung. 16 Seiten. Preis n. 4 ngr. oder 12 kr.

Abbildungen württembergischer Obstsorten. Zweite Abtheilung. Eine Sammlung vorzüglicher Steinobstfrüchte. Von Ed. Lucas. 6 Tafeln in Farbendruck mit Text. 2 fl. 12 kr. = 1 Thlr. 7 $\frac{1}{2}$ Sgr.

Abbildungen der Traubensorten Württembergs von Christian Single. 19 Tafeln in Farbendruck mit Text. fl. 4. oder 2 Thlr. 12 sgr.

Abbildung von Reutlingen und Umgebungen in Ton-druck (mit dem Pomol. Institut). 42 kr. = 12 sgr.

Unterrichtskurse im Pomologischen Institut.

Dasselbe hat die Aufgabe, tüchtige Pomologen, Kunstgärtner und Obstzüchter heranzubilden. Das Wintersemester und zugleich ein neuer Lehrkurs beginnt jährlich den 1. Oktober.

Lehrfächer: Allgem. Pflanzenbau, Gemüsebau, Obstbau, Baumschnitt, Weinbau, Hopfenbau, Pomologie, Gehölzkunde, Landschaftsgärtnerei, Blumenzucht, Allgemeine und Specielle Botanik, Geognosie, Chemie und Physik, Encyklopädie der Landwirthschaft, Geometrie und Mathematik, Buchhaltung, Zeichnen.

Honorare: 1) Höhere Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau für das Semester 30 Thlr. = 52 fl. 30 kr. 2) Gartenbauschule 20 Thlr. = 35 fl.; 3jähriger Lehrkursus für Anfänger zu beiden Abtheilungen billiger. 3) Obstbauschule 2 $\frac{1}{2}$ Monat (5. März bis 25. Mai) 10 Thlr. = 17 fl. 30 kr. für Unterricht, Wohnung, Holz, Licht und Bedienung. — Kost im Institut täglich 26 kr. = 7 $\frac{1}{2}$ sgr.; dagegen erhalten die Zöglinge eine Arbeitsschädigung im Sommer täglich von 12 kr., im Winter 10 kr.

Die Anstalt besitzt eine wohleingerichtete, sehr ausgedehnte Baumschule, eine grössere Obstanlage, werthvolle Sammlungen, Bibliothek u. s. w.

Die Zöglinge werden ebenso praktisch wie theoretisch ausgebildet. Ausführliche Statuten stehen gratis zu Diensten.

Gärtnerstellen-Gesuche und Nachweisungen über tüchtige Gärtner,

besonders für im Obstbau und der Pomologie Erfahrene, werden gerne besorgt und den Reflektirenden dazu ein gedrucktes Formular gesendet, in welches die Bedingungen einzutragen sind.

